

S I

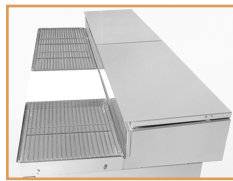
American Pizza Counter Table Pizza Americaine Americanischer Pizza-Kühltisch



Eco



Selection and monitorization of 2 different temperatures



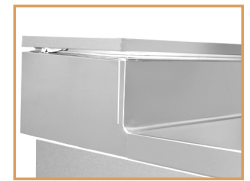
Working top grids



Interior suited to hold EN 400x600 trays



Topping shelf with probe and independent cooling circuit



Cover with polyurethane insulation and gaskets

Created to offer the best conditions to prepare pizzas. The stainless steel working cover integrates a Gastronorm topping shelf. The interior is suited to hold Euronorm trays.

Performance and reliability: new refrigeration system with 2 independent cooling circuits, one on the topping shelf, other on the counter interior. This new concept assures excellent food conservation conditions and higher safety standards.

High-Efficiency-Gene: by choosing the HEG® option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. The HEG® is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Créée pour offrir les meilleures conditions pour la préparation de pizzas. Le plan de travail en acier inoxydable incorpore un kit Gastronorm. L'intérieur est étudié pour contenir des bacs Euronorm.

Performance et sécurité : nouveau système réfrigérant avec 2 circuits réfrigérés, un sur l'étagère réfrigérée, l'autre à l'intérieur de la table. Ce nouveau concept assure d'excellentes conditions de conservation des aliments ainsi qu'un niveau de sécurité supérieur.

High-Efficiency-Gene: en choisissant l'option HEG®, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HEG®, est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.

Ausgerichtet um best mögliche Bedingungen für die Pizzazubereitung zu schaffen. Enthält den Gastronormsatz, der in die Inox-Arbeitsplatte integriert ist. Die Innenausstattung ist für die Benutzung der Euronorm-Behälter ausgerichtet.

Leistungsstärke und Zuverlässigkeit: neue Kühlleistung mit zwei verschiedenen Kühlkreisen, auf dem Kühlaufsatz und innerhalb des Kühltisches. Dieser neue Begriff sorgt für die optimale Konservierung Ihrer Lebensmittel sowie hohe Sicherheitsstandards.

High-Efficiency-Gene: Bei Auswahl der HEG® wird der Energieverbrauch der Kühlung um mindestens 40% reduziert. Die HEG® ist das Ergebnis eines Jahres intensiver Cooling Lab®, Engineering Forschung, Überwachung und Prüfung. Diese Innovation integriert die modernsten energieeinsparenden elektro-mechanischen Einzelteile, die auf dem Markt verfügbar sind.

the future
is creative

No. of doors	Nbre de portes	Türenanzahl	2	3	4	5
Width	Largeur	Breite (mm)	1470	1980	2490	3000
Depth	Profondeur	Tiefe (mm)	800	800	800	800
Worktop height	Hauteur du plan de travail	Arbeitsplatte Höhe (mm)	850	850	850	850
Working temp. (topping shelf)	Temp. de fonctionnement (kit)	Betriebstemperatur (Kühlaufsatz) (°C)	0+8	0+8	0+8	0+8
Working temperature	Température de fonctionnement	Betriebstemperatur (°C)	+2+8	+2+8	+2+8	+2+8

Features:

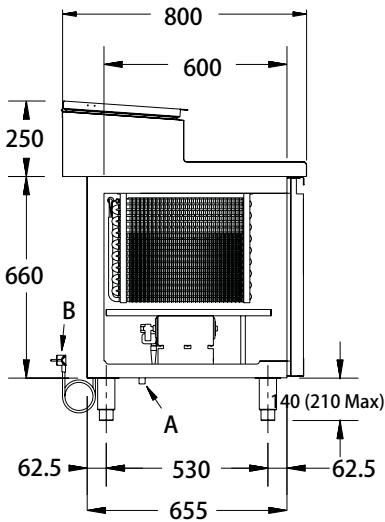
Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing | Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³ | Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets | Evaporators between doors | Height adjustable stainless steel feet | Control panel with electronic controller device | Non refrigerated drawer above the condenser unit | Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature)

Caractéristiques:

Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable | Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³ | Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables | Évaporateurs entre les portes | Pieds en acier inox réglables en hauteur | Panneau de commande avec contrôleur électronique | Tiroir de service non réfrigéré | Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40 °C température ambiante)

Merkmale:

Außen – und Innenverkleidung aus leichtreinigendem Edelstahl | Isolationsmaterial in PUR auf Wasser-Basis mit null ODP (Ozonabbaupotenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial), unter hohem Druck injiziert, 40kg/m³ Dichte | Türen mit Automatikverschluss und auswechselbarem Dichtungsgummi | Verdampfer zwischen den Türen | Höhenverstellbare Edelstahlfüße | Armatur mit elektronischer Kontrollanzeige | Serviceschubladen nicht gekühlt | Kühlsystem Tropicalisierung, Klimaklasse 5 nach ISO 23953 für die Klassen Klima (getestet bei 40°C Umgebungstemperatur)



A: Drainpipe Tuyau d'écoulement Abflussrohr
B: Power Cable Câble d'alimentation Stromzuführungskabel

Options | Options | Optionen :

- Castors kit Kit de roulettes Einsteck-Rollen
- Special feet 2" Pieds spéciaux 2" Spezielle Füße 2"
- Working top grids Grilles du plan de travail Roste der Arbeitsplatte
- HACCP
- HEG
- Stainless steel back Arrière en inox Ruckseitenverkleidung in Edelstahl

Width Largeur Breite (mm)	1470	1980	2490	3000
Pair of guides per Door Paire de Glissières par Porte Schienenpaar pro Tür	4	4	4	4
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht (kg)	156	209	243	288
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen (m ³)	1,55	2,06	2,57	3,07
Capacity Capacité Fassungsvermögen (ISO 23953-1) (L)	220,4	331,3	442,2	553,1
Voltage/Frequency Tension/Fréquence Spannung/Frequenz (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Absorbed Power Puissance Absorbée Leistungsaufnahme (W)	285	390	495	668
Compressor Power Puissance du Compresseur Kompressorleistung (HP)	1/4	3/8	3/8	1/2
Cooling Power Puissance Frigorifique Kühlleistung (-10+43°C Kcal/h-W)	287-334	382-444	422-491	585-680
Average Relative Humidity Humidité Relative Moyenne Relative Luftfeuchtigkeit (%)	80	82	84	84
Defrosting Dégivrage Abtauung	A	A	A	A
Condensation Condensation Kondensation	F	F	F	F
Evaporation Évaporation Verdampfer	S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerant/Quantity Fluide Réfrigérant/Quantité Kältemittel/Menge (gr)	R134a/350	R134a/425	R134a/525	R134a/600
Energy Consumption Consommation Énergétique Energieverbrauch (kWh/24h)	5,256	6,624	7,992	9,888

A- Automatic Automatique Automatik / F- Forced Draught Ventilé Ventilations / S- Static Statique Statischen

High Efficiency Gene

Absorbed Power Puissance Absorbée Leistungsaufnahme (W)	275	380	460	590
Compressor Power Puissance du Compresseur Kompressorleistung (HP)	1/5	1/4	3/8	3/8
Cooling Power Puissance Frigorifique Kühlleistung (-10+43°C Kcal/h-W)	304-354	332-386	445-518	537-624
Refrigerant/Quantity Fluide Réfrigérant/Quantité Kältemittel/Menge (gr)	R134a/300	R134a/350	R134a/425	R134a/525
Energy Consumption Consommation Énergétique Energieverbrauch (kWh/24h)	3,144	3,984	4,824	5,976



Mercatus reserves the right to change product specifications without prior notice



Refrigeração e Estruturas Metálicas d'Alagôa, S.A.
Apartado 404 Z.I. Norte 3754-909 Águeda Portugal
Tel: +351 234 630 850 | Fax: +351 234 646 669
geral@mercatus.pt | www.mercatus.pt

