



Compresor identifica automáticamente la demanda del sistema, aumentando o disminuyendo la intensidad de trabajo, de acuerdo a las necesidades de los productos al interior del equipo.

Certificaciones:
I 45001
S 14001
O 9001

www.mimet.cl

mimet

@mimet.cl

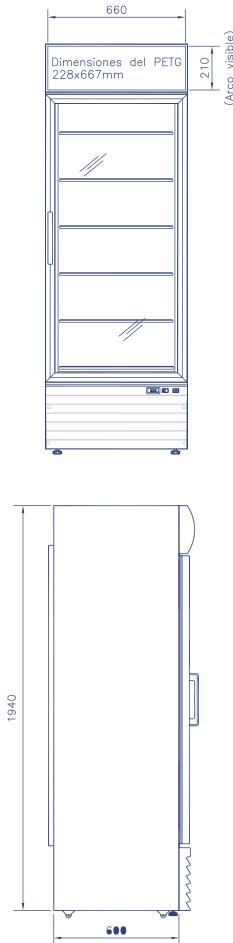
contacto@mimet.cl

(56-2) 238 09 500

VV-16 BTF

VITRINAS REFRIGERADAS VERTICALES

- ✓ Mueble de acero pre pintado inyectado con poliuretano con agente expansión ciclo isopentano libre de HCFC.
- ✓ Puerta Termopanel de triple vidrio exterior calefaccionado.
- ✓ Compresor de alta eficiencia con circuito de refrigeración de cobre con soldadura de plata.
- ✓ Unidad condensadora extraíble para facilitar el mantenimiento.
- ✓ Deshielo por gas caliente.
- ✓ Sistema de refrigeración 100% de cobre.
- ✓ Compresor Inverter.



Medidas	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
Exteriores	680	715	2010
Interiores	560	540	1510
Embalaje	700	770	2040

Peso	Neto (Kg)	Embalado (Kg)
VV-16 BTF	127	135

Temperatura interior	Condición Ambiental
-18° C -23° C	32° C / 65% HR

Capacidad	Bruta ℓ	Neta ℓ
VV-16 BTF	464 litros	327 litros

Unidades de Altura	Largo (mm)	Fondo (mm)
6 regulables	546	430

Referencia Comercial Compresor	Tipo de condensador
3/4 + HP Inverter	Aleteado
Refrigerante	R-290

Compromiso Mimet

100% TESTED

Cada producto Mimet es chequeado en forma individual antes de la entrega final.

100% TRACEABILITY

Cada producto Mimet tiene un número de serie único que permite conocer todo su historial.

VITRINAS REFRIGERADAS VERTICALES

Capacidad por contenedores

Cont.20' :24 unidades

Cont.40' :48 unidades

Datos Eléctricos

Tensión (Volt) 220

Frecuencia (Hz) 50

Corriente (A) 4.2

Potencia (W) 595

Consumo (25°C / 60% HR) 3.77 kWh/día

Opcionales

Canastillos

Ruedas

Branding

Porta Precios

Beneficios

Ahorro de energía: el equipo trabaja de acuerdo a la necesidad de absorción de calor que se requiere, regulando la velocidad de operación del compresor. Impacto directo en la disminución de cuenta de luz.

Rápido enfriamiento: el compresor puede trabajar a velocidad más alta que un on/off. Reduce el tiempo de pull down en hasta un 20% (Pull down es el tiempo requerido para alcanzar la temperatura del equipo una vez conectado).

Rango de tensión alto para operar: el equipo es capaz de funcionar desde los 70 V hasta los 280 . Permitiendo una operación estable aún con fluctuaciones de voltaje.

Frescor de los alimentos: mantiene temperaturas más estables en su interior. Adapta el funcionamiento del compresor a la demanda, permitiendo mejor preservación de los alimentos.

Bajo nivel de ruido: operación silenciosa con niveles de ruido que van entre 40 Db y 20Db, equivalentes a los que existen en una biblioteca.

Certificaciones:

I 45001
S 14001
O 9001