CONSERVACIÓN, MANTENCIÓN Y EXHIBICIÓN
DE PRODUCTOS CONGELADOS.

VV-10 BTF

VITRINAS CONSERVADORAS 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 Inverter con circuito de refrigeración de cobre con soldadura de plata.
- Unidad condensadora extraíble para facilitar el mantenimiento.
- Control digital.
- Deshielo por gas caliente
- Sistema de refrigeración 100% de cobre.

INVERTER

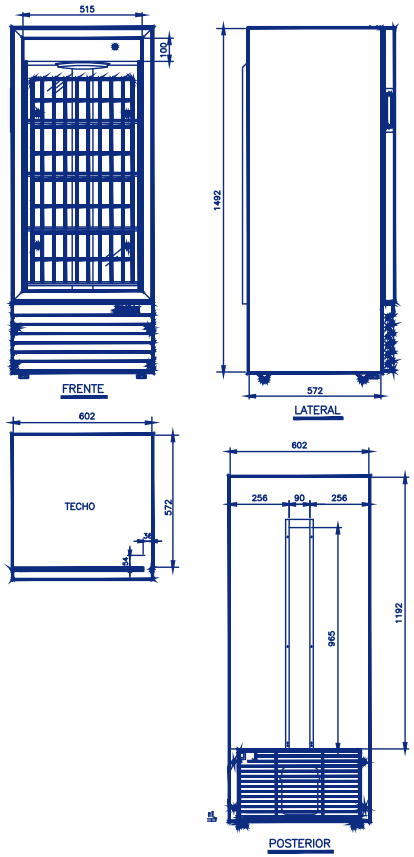
Compresor identifica automáticamente la demanda del sistema, aumentando o disminuyendo la intensidad de trabajo de acuerdo a las necesidades de los productos al interior del equipo.

Certificaciones:
ISO 45001
ISO 14001
ISO 9001

www.mimet.cl mimet @mimet.cl contacto@mimet.cl (56-2) 238 09 500

VV-10 BTF

VITRINAS CONSERVADORAS VERTICALES



Medidas	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
Exteriores	610	660	1620
Interiores	490	495	910
Embalaje			

Peso	Neto (Kg)	Embalado (Kg)
VV-10 BTF	114	122

Temperatura Interior	Condición Ambiental
-24°C a -18°C	25 °C / 60% HR

Capacidad	Bruta (lts.)	Neta (lts.)
VV-10 BTF	286	191

Parrilla/ Canastillo	Largo (mm)	Fondo (mm)
5 Regulables	476	400

Referencia Comercial Compresor	Tipo de Condensador
1/2 HP Inverter	Aleteado
Refrigerante	R-290

Capacidad por contenedores

Cont.20'	36 unidades
Cont.40'	76 unidades
Cont.40 HC	

Datos Eléctricos

Tensión (Volt)	220	
Frecuencia (Hz)	50	
Corriente (A)	2,6	
Potencia (W)		
Consumo (25 °C / 60% HR)	5,8	KWh/día

Opcionales

- Branding
- Portaprecio
- Control Digital
- Condensador Helicoidal

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 que permite conocer todo su historial

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

www.mimet.cl mimet @mimet.cl contacto@mimet.cl (56-2) 238 09 500