



VV-19 A

VITRINAS REFRIGERADAS VERTICALES

- ✓ Mueble de acero pre pintado inyectado con poliuretano con agente expansión ciclo isopentano libre de HCFC.
- ✓ Puerta de mayor tamaño que cubre casi la totalidad de la superficie frontal, aumentando la visibilidad del producto y marca.
- ✓ Condensador helicoidal libre de mantenimiento por polvo y suciedad.
- ✓ Unidad condensadora extraíble para facilitar el mantenimiento.
- ✓ Sistema de refrigeración 100% de cobre.
- ✓ Compresor 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.

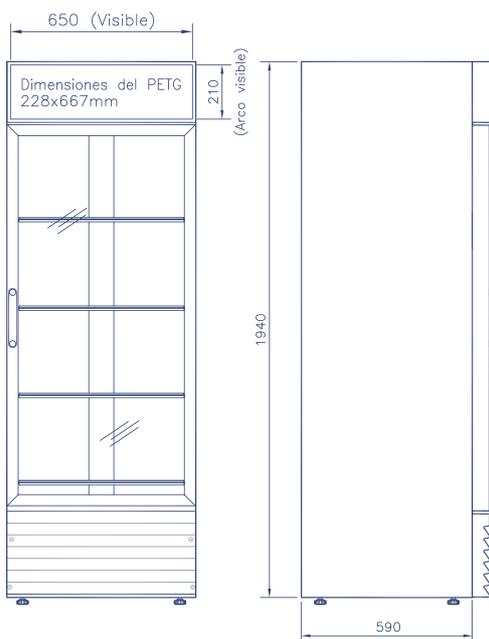
Certificaciones:

I 45001
S 14001
O 9001



VV-19 A

VITRINAS REFRIGERADAS VERTICALES



Medidas	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
Exteriores	680	710	2010
Interiores	600	550	1750
Embalaje	700	730	2040

Peso	Neto (Kg)	Embalado (Kg)
VV-19 A	125	130

Temperatura interior	Condición Ambiental
0° C -5° C	32° C / 65% HR

Capacidad	Bruta ℓ	Neta ℓ
VV-19 A	550 litros	431 litros

Capacidad	Latas	Botellas
VV-19 A	594u 350cc	297u 590cc

Parrillas	Largo (mm)	Fondo (mm)
3 regulables	586	470
2 regulables	586	340
1 fija	586	220

Referencia Comercial Compresor	Tipo de condensador
1/3 HP / Inverter	Fierro Pintado
Refrigerante	R-290

Capacidad por contenedores	
Cont.20´	:24 unidades
Cont.40´	:51 unidades

Datos Eléctricos	
Tensión (Volt)	220
Frecuencia (Hz)	50
Corriente (A)	1.42
Potencia (W)	294
Consumo (25°C / 60% HR)	2.3 kWh/día

Opcionales
Branding
Porta Precios
Ruedas
Control Digital

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.

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.

Certificaciones:

I 45001
S 14001
O 9001

www.mimet.cl



mimet



@mimet.cl



contacto@mimet.cl



(56-2) 238 09 500