

Nueva línea



HV-38



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



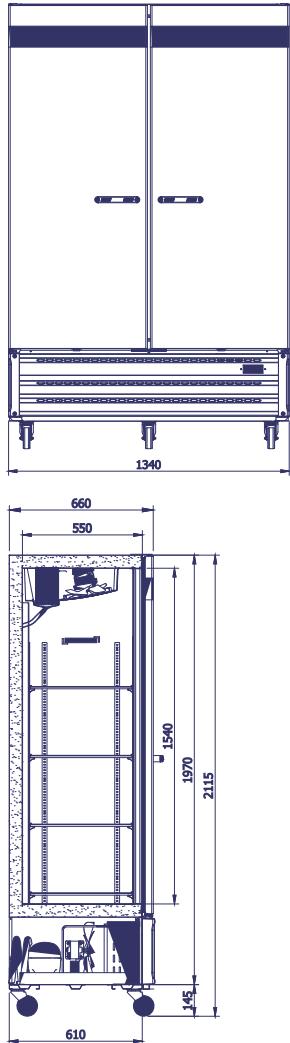
La calidad de MIMET llegó a la cocina

Nuestra ingeniería con tecnología INVERTER ofrece un alto rendimiento ante las exigentes condiciones de la cocina comercial

HV-38

Refrigerador de acero inoxidable con puerta sólida abatible

- Ahorra hasta un 42% de consumo eléctrico
- Evaporador E-coating, mejor rendimiento al agua, la humedad y los residuos
- Trabaja en ambientes de hasta 40°C
- Condensador 100% de cobre libre de mantenimiento



Medidas	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)
Exteriores	1340	705	2130
Interiores	1220	540	1540
Embalaje	1360	725	2160

Peso	Neto (Kg)	Embalado (Kg)
HV-38	226	240

Temperatura Interior	Condición Ambiental
0°C a 5°C	32 °C / 65% HR

Capacidad	Bruta (Its.)	Neta (Its.)
HV-38	1054	803

Capacidad	Latas	Botellas
HV-38	1008u 350cc	504 500cc

Parrilla/ Canastillo	Largo (mm)	Fondo (mm)
8 Regulables	586	470

Referencia Comercial Compresor	Tipo de Condensador
1/2 +HP Inverter	Fierro
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 que permite conocer todo su historial

Capacidad por contenedores

Cont.20'	12 unidades
Cont.40'	25 unidades

Datos Eléctricos

Tensión (Volt)	220
Frecuencia (Hz)	50
Corriente (A)	3,7
Potencia (W)	424
Consumo (32°C / 65% HR)	4,9 KWh/día
	Condición C

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

HV-38



Nueva línea

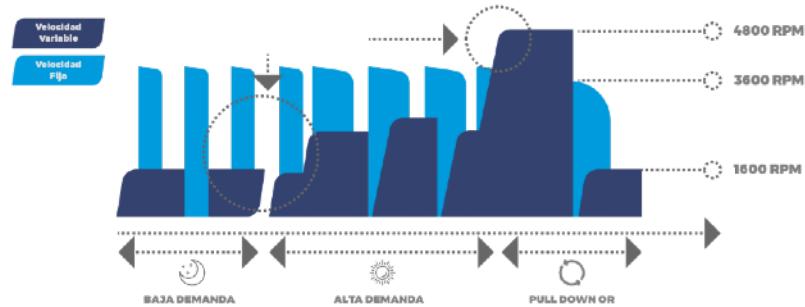
mimet
HORECA

Responsable con el medio ambiente

Bajo consumo de energía

4,9 kWh/día, Condición Ambiental 32° C / 65% HR

Enfriamiento Rápido: El compresor de velocidad variable trabaja más rápido que un equipo on-off. Reduciendo el tiempo de enfriamiento (pull down) hasta en un 20% para alcanzar la temperatura especificada una vez conectado.



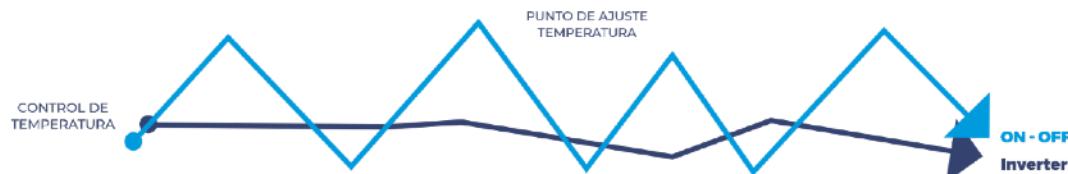
Círculo de voltaje variable: El compresor es capaz de operar desde los 70 VOLTIOS hasta 280 VOLTIOS. Permitiendo una mayor estabilidad de funcionamiento aún en zonas con fluctuaciones de voltaje.



Certificaciones:

I 45001
S 14001
O 9001

Frescura de Alimentos: Mantiene temperaturas más estables en su interior. El compresor se adapta a la demanda asegurando una mejor conservación de los productos.



Sistema On-Off v/s Velocidad Variable

ON - OFF

- Tiene solo dos estados ON y OFF.
- Funciona Siempre a la misma velocidad.
- Desperdicia energía cuando es necesaria una baja cantidad de refrigeración.

Velocidad Variable

- Posibilidad de operar a diferentes velocidades.
- Posibilidad de operar a revoluciones más altas.
- Cuando es necesario el compresor funciona a la velocidad mínima.

Bajo nivel de ruido

Operación silenciosa con niveles de ruido entre los 32.3 dB y 42.5 dB, equivalente a los permitidos en una biblioteca.

