MERCATUS
ingenious cooling

Refrigerated Prep Station
Comptoir de Préparation Réfrigéré
Belegstation

B3

Standard

S1 L6




Ergonomically inclined refrigerated structure


E-shaped sliders hold both GN2/1 pan and grid shelf


Isothermal cover


Refrigerated structure with temperature probe


Juntas magnéticas de fácil substituição

Our B3 refrigerated prep station is ideal for a pizza or a deli-style service. It is easy to prepare delicious pizzas, sandwiches and salads thanks to its comfortable work area. High on the worktop there is cooled well for GN 1/3 pans, each with a designated spot so you can fit for example all the pizza topping essentials.

The two independent cooling circuits, with different working temperatures, and the lid on the pans avoid the necessity to storage the pans after a daily usage. The GN 2/1 compartments underneath act as storage space to keep everything in one convenient location.

Notre Comptoir de Préparation Réfrigéré B3 est idéale pour la confection de pizzas et sandwiches. Il est facile de préparer de délicieuses pizzas, des sandwiches et des salades grâces à son confortable espace de travail. Cuve réfrigérée sur le plan de travail pour bacs GN 1/3, chaqu'un désigné pour contenir des ingrédients spécifiques pour garnir des pizzas.

Les deux circuits indépendants de refroidissement, à différentes températures de travail et le couvercle sur les bacs évitent la nécessité de stocker les bacs après utilisation journalière. Les compartiments GN 2/1 dessous servent d'espace de stockage pour maintenir le tout en un seul endroit pratique.

Unsere Belegstation B3 ist ideal für die Herstellung von Pizza und Sandwiches. Es ist leicht, leckere Pizzen, Sandwiches und Salate dank seiner komfortablen Arbeitsplatte vorzubereiten. Gekühlte Wanne auf der Arbeitsplatte für GN 1/3-Behälter, jeder bezeichnet, spezifische Zutaten, so dass Sie beispielweise alle Pizzabelag Wesentliche passen.

Die zwei unabhängigen Kühlsystemen mit unterschiedlichen Betriebstemperaturen und der Deckel auf den Behältern vermeiden die Notwendigkeit, die Behälter nach der täglichen Gebrauch zu speichern. Die GN 2/1-Fächer unterhalb als Stauraum für alles, was in einer günstigen Lage zu halten.

NATURAL R290 REFRIGERANT

			B3 - 1810
Operating temp. Temp. de fonctionnement Betriebstemperatur		°C	-2 ... +8
Width Largeur Breite		mm	1810
Depth Profondeur Tiefe		mm	830
Height Hauteur Höhe		mm	850
Gross volume Volume brut Bruttorauminhalt		L	440

Features:

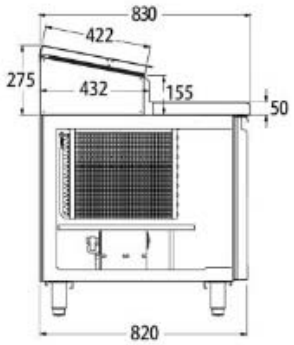
- Food grade stainless steel exterior and interior
- Rounded corners and pressed bottom
- E-shaped sliders to stack Gastronorm pans under the grid shelves
- Self-closing doors with automatic hold open at 100°
- Easy-to-clean magnetic sealing gaskets, replaceable without tools
- Electronic thermostat with flat touch keypad
- Automatic defrost and vaporisation of defrost water
- Forced draft condensation and evaporation
- Insulation by eco-friendly polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential)

Caractéristiques:

- Extérieur et intérieur en acier inox alimentaire
- Angles et bas de cuve arrondis
- Glissières en E pour ranger les bacs Gastro sous les grilles
- Portes à fermeture automatique avec maintien de la position ouverte à 100°
- Joints magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils
- Thermostat électronique avec clavier plat
- Dégivrage et vaporisation de l'eau de dégivrage automatiques
- Condensation et évaporation à ventilation forcée
- Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PACO (Potentiel d'Appauvrissement de la Couche d'Ozone) et zéro PRP (Potentiel de Réchauffement Planétaire)

Merkmale:

- Innen und Außen aus Edelstahl Lebensmittelqualität
- Schrankinnenraum mit abgerundeten Ecken
- "E" Innenschienen Passend für Gastronorm Behältern unterhalb die Roste
- Selbstschließende Tür mit offenhaltend bei 100°
- Leicht reinigende und ohne Werkzeug abnehmbare magnetische Dichtungen
- Thermostat mit flachen Tastatur
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Umluftkühlung
- Isolierung aus ökologischen PUR-Hartschaum mit null ODP (Ozonabbaupotenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial)



Options Options Optionen :

Swivel castors Roulettes pivotantes Einsteckrollen
220-240 V / 60 Hz
Remote group Groupe à distance Längengruppen (10/20 m)
Door brake Frein de porte Türbremse (110°)

Shipping data Données d'expédition Lieferdaten		**B3 - 1810**
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	240
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m^3	1,85
Technical data Données Techniques Technische Daten		
Power supply Alimentation électrique Elektrizitätsversorgung	V / Hz	220-240 / 50
Input power Puissance absorbée Eingangsleistung	W / A	300 / 1,7
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung Te -10°C Tc +45°C	W	621
Refrigerant fluid/GWP Fluide réfrigérant/PRP Kältemittel-Fluidtyp/THP		R290/3
Refrigerant charge Charge de fluide frigorigène Kältemittelfüllung	kg	0,120
Efficiency information Informations sur l'efficacité Effizienzinformationen		
Energy consumption in 24 h Consommation d'énergie sur 24 h Energieverbrauch in 24 Stunden	kWh	2,1
Annual energy consumption Consommation annuelle d'énergie Jährliche Energieverbrauch (AEC)	kWh	767
Net volume Volume utile Nettorauminhalt	L	386
Climate class Classe d'ambiance Klimaklasse		4

Mar 2018 // Mercatus reserves the right to change product specifications without prior notice