

# GAMA CLOVER FONDO 1 M1-M2

VITRINA EXPOSITORA MURAL FONDO 1 (797 MM)/ MULTIDESK DISPLAY  
DEPTH 1 (797 MM)



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Mueble vertical con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo PMG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93º y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión
- Exterior: En color negro RAL 9005, franja superior e inferior
- Interior pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Desagüe con sifón 40mm de diametro
- Evaporador HC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  - M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
  - M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)
- Laterales no incluidos en el precio, espesor 30mm
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Obligatorio canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas, no incluye evaporación automática

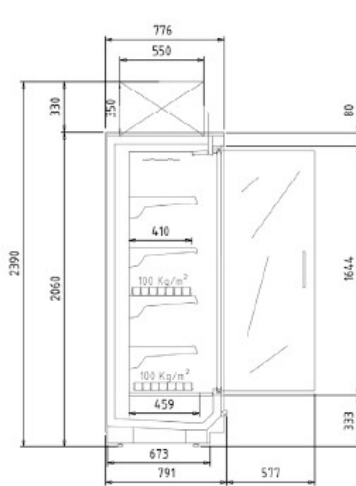
## GENERAL FEATURES

- Vertical remote cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- PMG model: Glass folding doors with minimum screen printing, allowed opening up to 93º and manual closing lock. Self-closing with torsion bar
- As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative
- Interior painted in white epoxy RAL 9003
- Drain with siphon 40mm diameter
- HC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Electromechanic fans, optional electronics
- Electronic control with room probe and defrost
- 24v LED lighting on vertical frame and superior 4000k colour
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  - M1: -1º+5ºC, suitable for meat
  - M2: -1º+7ºC, suitable for dairy products, delis and Sausages
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)
- Sides not included in the price, thickness 30mm
- Stainless steel bumper is an optional in every model (standard not included)
- It is mandatory to channel the defrost water to water connection, does not include automatic evaporation

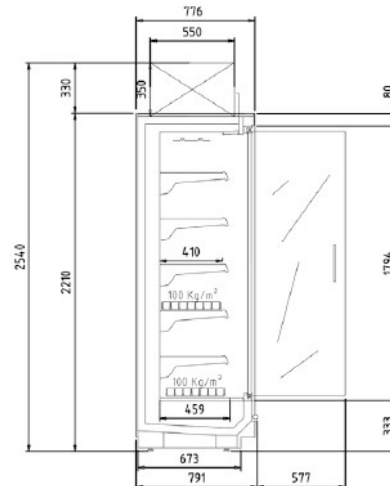
*Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia*  
*Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference*

# GAMA CLOVER FONDO 1 M1-M2

VITRINA EXPOSITORA MURAL FONDO 1 (797 MM)/ MULTIDESK DISPLAY DEPTH 1 (797 MM)



PMG20133 M1-M2



PMG22133 M1-M2

Modelo	Longitud (sin costados)	Área estantes refrigerados m2	Superficie total exposicion (TDA)	Volumen neto (L)	Estantes	Puertas
Model	Length (without sides)	Refrigerated shelf area m2	Total display area (TDA)	Net volume (L)	Shelves	Doors
Modèle	Longueur (sans côtés)	Zone d'étagères réfrigérées	Surface totale d'exposition (TDA)	Volume net (L)	Étagères	Portes
	(mm)	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 0	Fondo/ Depth 0	Uds. Units	Uds. Units
PMG20133 12 M1-M2	1250	2,62	1,76	700	4	2
PMG20133 18 M1-M2	1875	3,94	2,64	1050	8	3
PMG20133 25 M1-M2	2500	5,25	3,52	1400	8	4
PMG20133 37 M1-M2	3750	7,87	5,60	2100	12	6
PMG22133 12 M1-M2	1250	2,11	1,90	683	5	2
PMG22133 18 M1-M2	1875	3,17	2,86	1025	10	3
PMG22133 25 M1-M2	2500	4,22	3,81	1366	10	4
PMG22133 37 M1-M2	3750	6,33	6,05	2049	15	6

\* La información relativa a la clase energética (según Reglamentos UE 2019/2018 y 2019/2024) se refiere a la mejor configuración disponible para estos modelos. Cualquier configuración diferente a la misma puede variar significativamente en la información relativa a la clase energética. Además, esta configuración se basa en la información disponible en el momento de la publicación de esta página.

Para más información, consulte la Base de Datos Europea de Productos de Etiquetado Energético EPREL o póngase en contacto con nuestro Departamento Comercial.

\* The information regarding the energy class (according to EU Regulations 2019/2018 and 2019/2024) refers to the best configuration available for these models. Another different configuration can vary significantly in the information about the energy class.

Also, this setting is based on the information available at the time of publication of this page.

For more information, consult the European Database of Energy Labeling Products EPREL or contact our Commercial Department.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia  
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference