



L2 Table Gastronom

La table L2 est l'équipement ajusté pour les professionnels les plus exigeants ; son intérieur GN1/1 et sa superlative performance thermique et hygrométrique (les évaporateurs surdimensionnés placés entre portes garantissent environ 87% HR) créent l'ambiance parfaite pour la conservation du poisson frais, de la viande et d'autres denrées délicates.

M1 Armoire GN2/1 Positive M2 Armoire GN2/1 Négative



L'armoire M1 a été conçue pour le stockage réfrigéré des produits facilement périssables tels que les poissons, les viandes et autres denrées périssables, tandis que l'armoire M2 est destinée à la conservation des surgelés en toute sécurité. Toutes les deux sont dotées d'une isolation exceptionnelle de 80mm d'épaisseur qui évite les pertes thermiques en renforçant la performance du système frigorifique monobloc monté au dessus. Ceci permet une capacité accrue et assure un rendement frigorifique et hygrométrique optimal. Toutes les deux sont disponibles en version avec épaisseur 100mm pendant que les armoires M1 - 760 et M1 - 1520 peuvent bénéficier de la subvention Topten.ch.



Leader du marché

MERCATUS est l'un des leaders européens dans la fabrication d'équipement réfrigéré professionnel. Fondée en 1995, MERCATUS a construit sa réputation tout au long des années, basée sur la confiance, la proximité et la réactivité. MERCATUS exporte mondialement 95% de ses produits, desservant des clients dans plus de 50 pays. Les équipements MERCATUS sont orientés pour l'usage, avec des spécifications techniques qualitatives pour proportionner le refroidissement idéal pour chaque type de produit alimentaire, et avec une ergonomie étudiée pour la praticité et le confort à son opération.

Les atouts



Dizaines d'options combinables pour personnaliser chaque équipement presque sur mesure



Isolation en polyuréthane écologique, épaisseur 80 mm, l'une des plus importantes du marché



Glissières en E, uniques sur le marché, permettent de superposer une grille et un bac gastro



Fluide réfrigérant naturel R290, plus efficace et plus écologique, disponible en option



Évaporateur entre chaque porte qui permet le fonctionnement en régime de froid statique ou ventilé



Panneau de commande escamotable pour un accès très aisé au groupe frigorifique monobloc

Mai-2018



Siège Conthey
Route des Rottes 28
1964 Conthey
Tél : 027 203 81 61

Siège Renens
Avenue des Baumettes 3
1020 Renens
Tél : 021 632 85 11



R290



U1/U2 Sousbassements Réfrigérés

Frères jumeaux, les sousbassements réfrigérés U1 (froid positif) et U2 (froid négatif) rapprochent le stockage de la zone de cuisson, tout en optimisant l'espace et la circulation dans la cuisine professionnelle. Conçus comme bases froides pour la cuisson modulaire, les sousbassements U1 et U2 permettent de faire un linéaire uniforme des appareils chauffants. Ses grands tiroirs donnent l'accès facile à la cuve où la température est contrôlée électroniquement.

R290



B1 Table Traversante GastroFlex

La table à double accès B1 est un véritable modèle de polyvalence. Avec des portes extra-larges des deux côtés pour faciliter l'accès à l'énorme intérieur, cette table traversante a été conçue pour fonctionner comme un îlot de travail dans les cuisines professionnelles. L'intérieur est dimensionné pour ranger deux types de bacs gastro (GN 2/1, ou GN 1/1 transversalement). Un kit boulangerie pour plaques 600x400 mm est disponible en option.

R290



R1 Saladette

Alliant l'haute fonctionnalité à l'encombre réduit, la saladette réfrigérée R1 est une excellente solution pour des cuisines soucieuses de l'espace. Dotée d'un plan de travail avec planche de découpe en polyéthylène alimentaire et un bassin ouvert avec couvercle inox, elle est parfaite pour préparation des crudités où hors-d'œuvre.

R290



L20 Table Gastronom Combi

La table réfrigérée à deux températures L20 combine deux sections distinctes: une porte à gauche pour les aliments surgelés et un réfrigérateur à double porte à droite. L'unité de refroidissement centrale possède un circuit électronique séparé pour commander les deux circuits. Différents aliments sont stockés à différentes températures dans un même comptoir, voilà l'économie d'espace précieuse.



Y5 Cellule de Refroidissement & Surgélation Slim

Le modèle Y5 est une armoire quatre-en-un, capables de fournir un refroidissement rapide et uniforme, et prête à fonctionner comme une armoire positive ou une armoire négative. La cuve interne permet d'y ranger jusqu'à 5 bacs GN 1/1 en mode refroidissement ou surgélation, et jusqu'à 16 bacs GN 1/1 en mode conservation (froid positif ou négatif), le tout dans l'incroyablement petite empreinte au sol de 0,35 m².

R290



M5/M9 Armoires Combi

Les armoires combi M5 (froid positif/négatif) et M9 (froid positif) ont deux cuves indépendantes qui permettent de stocker séparément deux types produits. Elles ont deux systèmes d'évaporation, un pour chaque cuve, gérés par la plus récente génération de contrôleurs électroniques pour la précision et la facilité d'utilisation. L'aménagement intérieur des armoires M5 et M9 a des ingénieuses glissières en E qui augmentent la capacité de stockage, permettant de ranger des bacs GN 1/1 sous les grilles.



Y2 Cellules de Refroidissement et Surgélation

La nouvelle série de cellules de refroidissement et de surgélation Mercatus effectue un refroidissement rapide et uniforme pour préserver les qualités organoleptiques et les valeurs nutritionnelles des aliments et prolonger leur durée de vie de stockage, ce qui en fait l'outil parfait pour les professionnels dans tous les domaines de la restauration. Utilisation très facile avec un contrôleur intuitif et les 4 principaux programmes Press&Go à démarrage rapide.



O12/O14 Mini chambre froide (Positive & Negative)

Les mini chambres froides O12 (Positive) et O14 (Négative) sont la solution idéale pour les professionnels CHR nécessitant une grande capacité de stockage avec un encombrement minimum. Très puissantes et fiables, elles sont toutes les deux conçues pour fonctionner dans des environnements chauds sans effort, aussi grâce aux panneaux modulaires avec 80 mm d'épaisseur. Grande capacité avec un encombrement minimum, avec 1500 litres dans une empreinte au sol de seulement 1,2 m². Le rayonnage intelligent à 5 niveaux, permet aux trois résistantes étagères en acier inoxydable d'être ajustées selon les nécessités de stockage.



V5/V6 Refroidisseur de Déchets

Une solution innovatrice conçue pour éviter la multiplication bactériologique des déchets organiques et assurer les meilleures conditions sanitaires dans la cuisine professionnelle. Disponible en deux versions (porte simple ou porte double), elle a une construction tout en acier inoxydable projetée pour l'utilisation des poubelles à roulettes de 240L e 120L. Les modèles V5C assurent la parfaite modularité aussi dans la cuisine avec la profondeur de 700 mm.

R290

R290

R290

R290

R290

R290