

MASSER^{MR}

Refrigeración Comercial

FIGHA TÉCNICA VITRINAS PARA SUSHI



HECHO EN MÉXICO



INFORMACION TECNICAS

MODELO	RHNVSH1000	RHNVSH1500	RHNVSH2000
FRENTE (mm)	1140	1500	1860
FONDO (mm)	450	450	450
ALTO (mm)	370	370	370
# DE CHAROLAS INCLUIDAS	4	6	8
SISTEMA DE REFRIGERACION	PLACAS FRIAS	PLACAS FRIAS	PLACAS FRIAS
RANGO DE OPERACION	DE 0°C EN ADELANTE	DE 0°C EN ADELANTE	DE 0°C EN ADELANTE
COMPRESOR	1/5 DE H.P.	1/4 DE H.P.	1/4 DE H.P.
CONDENSADOR	DINAMICO	DINAMICO	DINAMICO
CONTROL DE TEMPERATURA	ELECTRONICO	ELECTRONICO	ELECTRONICO
TENSION DE OPERACION	110 V +/- 10%	110 V +/- 10%	110 V +/- 10%
REFRIGERANTE	SUVA 134 a	SUVA 134 a	SUVA 134 a

CARACTERISTICAS COMERCIALES

EQUIPO SOBRE BARRA IDEAL PARA SUSHI.
ILUMINACION POR LEDS PARA RESALTAR
PRODUCTO

POR SU VERSATILIDAD SE PUEDE OCUPAR EN
NEGOCIOS DE CARNES FRIAS O BIEN ALIMENTOS
PREPARADOS COMO ENSALADAS O CROISSANT
ENTREE OTROS.

TEMPERATURA DE OPERACIÓN AJUSTABLE A
CUALQUIER NECESIDAD DESDE 0°C EN ADELANTE

CHAROLAS ADICIONALES SE VENDEN COMO
ACCESORIOS
**EQUIPO DISEÑADO PARA EXHIBICION NO PARA
ALMACENAMIENTO.**