

# MASSER<sup>MR</sup>

## 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 ENTRE 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.**