



ME-1P-SS-01

Mesa de preparación
de sanwiches y ensaladas



FICHA TÉCNICA

Datos generales

- » Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio.
- » El sistema de refrigeración mantiene los alimentos a temperaturas seguras entre 33 ° F y 41 ° F (0.5 ° C a 5 ° C).
- » Puertas de cierre automático con función de apertura de 90 grados.
- » Estantes ajustables recubiertos de PVC de alta resistencia.
- » Tablas de cortar y sartenes disponibles.
- » El sistema de control electrónico facilita el ajuste de temperatura y la frecuencia de descongelación.
- » Ruedas preinstaladas de servicio pesado con frenos.
- » La placa de instalación extraíble facilita el acceso a la bobina del condensador para su limpieza y servicio.
- » Estas unidades utilizan refrigerante HYDRO-CARBON R290, que es ecológico y más eficiente que el refrigerante R134a / R404a.

Datos técnicos

- » Alto 1075mm
- » Ancho 698mm
- » Fondo 750mm
- » Puertas 1
- » Estanterías 1
- » Capacidad 160 Lts.
- » Amperes 2.88
- » Voltaje 115/60/1



Av. La Paz #930-A, Col. Centro, C.P. 44100, Guadalajara, Jal.

TEL. (33)1580-9989

WA. 33-1780-8647

ventas@servinox.com.mx

www.servinox.com.mx



@ServinoxTodoParaTuNegocio



@ServinoxGDL



/servinox_todoparatunegocio



@servinoxgdl



@servinox.com.mx



/servinoxgdl



@servinoxAceros