



Calidad fríamente controlada®

INFORMACIÓN TÉCNICA:



MODELO	CAPACIDAD	PUERTAS	PARRILLAS	COMPRESOR	PESO	FRETE	FONDO	ALTO	VOLTAJE
CVS-114-S	14' cúbicos	1	3	1/2 h.p.	90 kg	0.690 m	0.800 m	2.130 m	127V/60Hz
CVS-124-S	24' cúbicos	1	3	1/2 h.p.	120 kg	0.730 m	0.845 m	2.130 m	127V/60Hz
CVS-235-S	35' cúbicos	2	6	3/4 h.p.	175 kg	1.380 m	0.800 m	1.970 m	127V/60Hz
CVS-247-S	47' cúbicos	2	6	3/4 h.p.	185 kg	1.320 m	0.845 m	2.130 m	127V/60Hz

El mejoramiento de nuestros productos es fundamental, por tal motivo nos reservamos el derecho de introducir modificaciones sin previo aviso.

CONTAMOS CON CERTIFICACIÓN DE NUESTRO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD BAJO LOS REQUISITOS DE LAS NORMAS: ISO 9001 : 2008 ISO 13485 : 2004

CUMPLE CON LAS NORMAS: NOM-003-SCFI-2000, ETL SAFETY, ETL SANITATION.



**CONGELADORES  
PROFESIONALES**

Los Congeladores Profesionales SOBRINOX están diseñados para la conservación de alimento congelado entre los -17 y -22 °C. Ideales para carnes, mariscos, pescados, vegetales, etc.

**CARACTERÍSTICAS:**

- Fabricados el frente, costados e interior en acero inoxidable 430, respaldo externo en acero galvanizado.
- Disponibles en 14, 24, 35 ó 47 pies cúbicos de capacidad.
- Condensador dinámico de alta eficiencia.
- Refrigerante ecológico.
- Temperatura de trabajo de -17 a -22 °C.
- Deshielo manual y automático.
- Puertas sólidas con sistema de autocierre.
- Jaladeras embutidas.
- Paro de ventiladores al abrir las puertas.
- Sistema de iluminación interior.
- Compresor.



- Control digital de temperatura programable.
- Cerraduras para bloquear las puertas.



- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- Interior con curvas sanitarias NSF.



- Parrillas plásticas en el interior.
- 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas.



Calidad fríamente controlada®

