



DIMENSIONES:



INFORMACIÓN TÉCNICA:

MODELO	CAPACIDAD	COMPRESOR	BANDEJAS	PARRILLAS	PESO	VOLTAJE
MRP-112-1P	12' cúbicos	1/3 h.p.	6 de 1/6	1	110 kg	127V / 60 Hz
MRP-170-2P	19' cúbicos	1/2 h.p.	9 de 1/3	2	170 kg	127V / 60 Hz

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.



Calidad fríamente controlada®



**MESAS REFRIGERADAS
PARA PREPARAR PIZZAS**

Las Mesas Refrigeradas SOBRINOX están diseñadas para tener a la mano los ingredientes siempre frescos y listos para preparar deliciosas pizzas.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada en acero inoxidable tipo 430.
- Disponibles en 12 ó 19 pies cúbicos de capacidad.
- Temperatura de trabajo de 0.5 a 5 °C.
- Condensador dinámico de alta eficiencia.
- Compresor.
- Refrigerante ecológico.
- Deshielo manual y automático.
- Nicho con tapa para contener insertos.
- Puertas sólidas con sistema de autocierre.
- Jaladeras embutidas.
- Paro de ventiladores al abrir las puertas.

MRP-112-1P



- 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas.



- Interior con curvas sanitarias NSF.

MRP-170-2P



- Bandejas en acero inoxidable.
- Tabla de corte NFS.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado.



- Control manual de temperatura.
- Parrillas plastificadas en el interior.

Calidad fríamente controlada®

