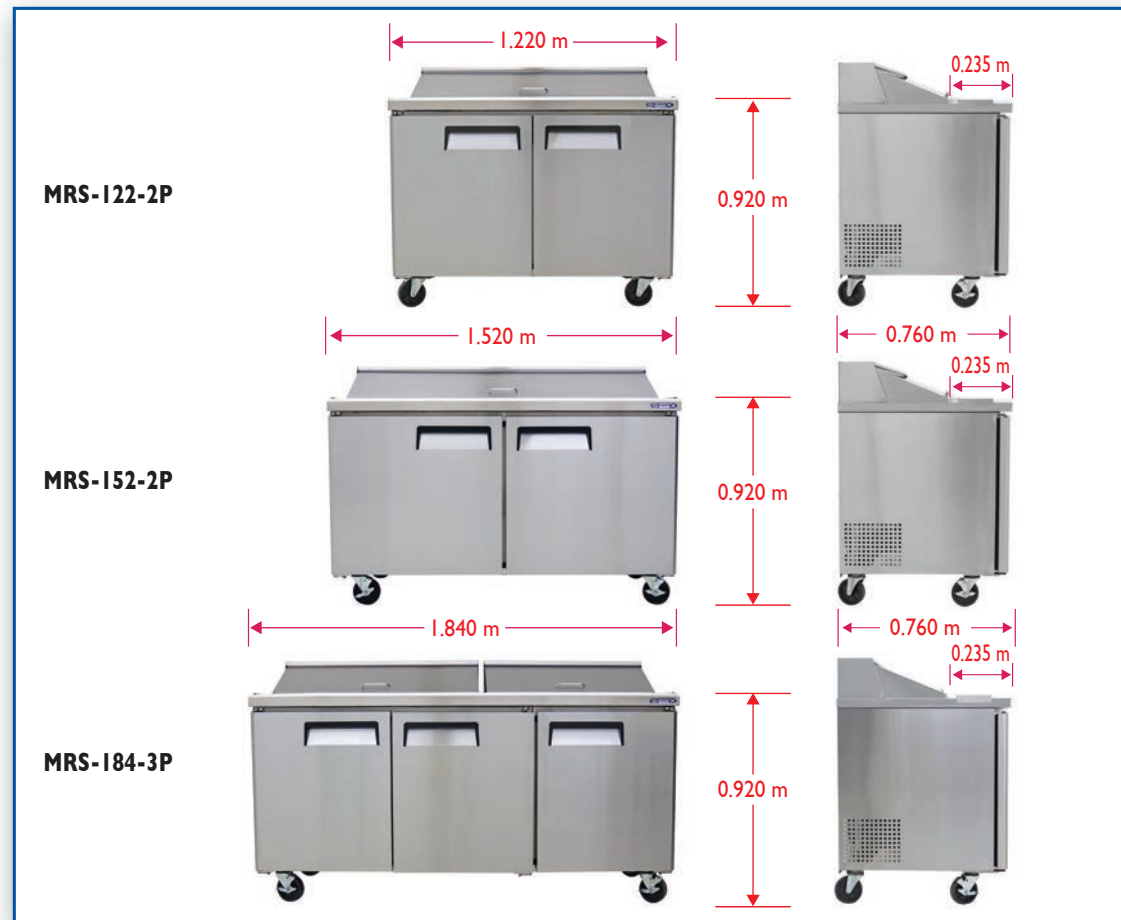




DIMENSIONES:



INFORMACIÓN TÉCNICA:

MODELO	CAPACIDAD	COMPRESOR	BANDEJAS	PARRILLAS	PESO	VOLTAJE
MRS-122-2P	12' cúbicos	1/3 h.p.	12 de 1/6	2	110 kg	127V / 60 Hz
MRS-152-2P	16' cúbicos	1/2 h.p.	16 de 1/6	2	150 kg	127V / 60 Hz
MRS-184-3P	20' cúbicos	1/2 h.p.	18 de 1/6	3	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 SANDWICHES Y ENSALADAS

La Línea de Mesas Refrigeradas **SOBRINOX**, están diseñadas para tener a la mano los ingredientes siempre frescos y listos para la preparación de sandwiches y ensaladas.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricadas en acero inoxidable tipo 430.
- Disponibles en 12, 16 ó 20 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.

MRS-122-2P



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



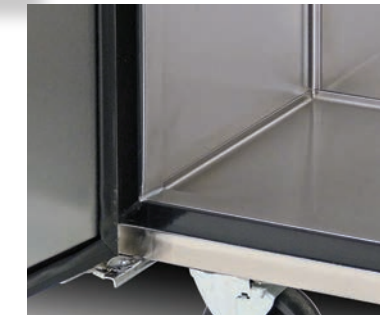
MRS-152-2P



MRS-184-2P



- Bandejas en acero inoxidable.
- Tabla de corte NFS.
- Interior con curvas sanitarias NSF.



- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas para facilitar la limpieza.



Calidad fríamente controlada®

