



DIMENSIONES:



INFORMACIÓN TÉCNICA:

MODELO	CAPACIDAD	COMPRESOR	PARRILLAS	PESO	VOLTAJE
MRT-122-2P	12' cúbicos	1/3 h.p.	2	110 kg	127V / 60 Hz
MRT-152-2P	16' cúbicos	1/3 h.p.	2	135 kg	127V / 60 Hz
MRT-184-3P	20' cúbicos	1/3 h.p.	3	165 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.



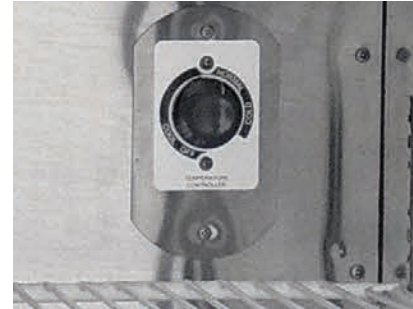
Calidad fríamente controlada®



Mesas de Trabajo con base refrigerada SOBRINOX, diseñadas para facilitar y auxiliar en el trabajo de los preparadores profesionales de alimentos.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada en acero inoxidable tipo 430.
- Disponibles en 12, 16 ó 20 pies cúbicos de capacidad.
- Temperatura de trabajo de 0.5 a 5 °C.
- Control manual de temperatura.
- Condensador dinámico de alta eficiencia.
- Compresor.
- Deshielo manual y automático.
- Refrigerante ecológico.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- Paro de ventiladores al abrir las puertas.
- Cubierta de trabajo en acero inoxidable.
- Puertas sólidas con sistema de autocierre.
- Jaladeras embutidas.



MRT-184-3P

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

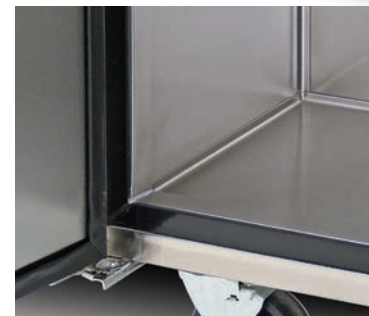


MRT-152-2P



MRT-122-2P

- Parrillas plastificadas en el interior.
- Interior con curvas sanitarias NSF.



Calidad fríamente controlada®

