



**DIMENSIONES:**



**INFORMACIÓN TÉCNICA:**

MODELO	CAPACIDAD	COMPRESOR	BANDEJAS	PARRILLAS	VOLTAJE	PESO
MRS-184-3P	20' cúbicos	1/2 h.p.	9 de 1/3	3	127V / 60 Hz	170 kg

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  
Equipos Certificados en NOM-022-ENER / SCFI-2014, ISO 9001:2008, UL & NSF



Calidad fríamente controlada®



**MESAS REFRIGERADAS**  
PARA PREPARAR SANDWICHES Y ENSALADAS



Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100  
Tel.(33)33450650 ventas@servinox.com.mx

Distribuidor Autorizado

[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

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:**

- 20 pies cúbicos de capacidad.
- Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430.
- Respaldo posterior externo en acero aluminizado.
- Tabla de corte NSF con medidas de: 1.840 m frente, 0.235 m fondo.
- Nicho con tapa para contener 9 insertos de 1/3.
- Interiores con curvas sanitarias NSF.
- 3 puertas sólidas con sistema de auto-cierre.
- 3 parrillas plastificadas en su interior.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- Condensador dinámico de alta eficiencia.
- Compresor de 1/2 h.p.
- Refrigerante ecológico.
- Control manual de temperatura.
- Deshielo automático y manual.
- Rango de temperatura de 2 a 6 °C.
- 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas.
- Peso 170 kg.



MRS-184-3P



*Calidad fríamente controlada*



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



• Control digital de temperatura.



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

