

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.



CVS-124-S

CARACTERÍSTICAS:

- Volúmen interior: 24 ft<sup>3</sup> / 680 lt •
- Frente, costados e interior en A.Inox. Tipo 430 •
- Respaldo posterior externo en acero galvanizado •
- Bordes interiores con curvas sanitarias NSF •
- 1 Puerta sólida con cerradura y sistema de auto-cierre •
- 3 Parrillas plastificadas en el interior •
- Sistema de iluminación al interior •
- Sistema de enfriamiento por aire forzado •
- Paro del ventilador al abrir la puerta •
- Condensador dinámico de alta eficiencia •
- 1 Compresor de ½ hp •
- Refrigerante ecológico •
- Control digital de temperatura programable •
- Deshielo automático y manual •
- Rango de temperatura de -17°C a -22°C •
- 2 Ruedas delanteras con freno & 2 ruedas traseras locas •
- Esp. Eléctricas: 127 Volts, 60 Hertz, 10.0 amperes, 750 Watts •
- Certificados NOM 022-ENER / SCFI 2004, ISO 9001:2008, UL & NSF •
- Medidas exteriores totales: frente: 0.730 m, fondo: 0.845 m, alto: 2.130 m •
- Peso: 120



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



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



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



Calidad fríamente controlada®

INFORMACIÓN TÉCNICA:



MODELO	CAPACIDAD	PUERTAS	PARRILLAS	COMPRESOR	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	VOLTAJE
CVS-124-S	24' cúbicos	1	3	1/2 h.p.	120 kg	0.730 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