

La Línea de Refrigeradores Profesionales SOBRINOX, están diseñados para la conservación de alimentos, entre los 0.5 y 5 °C. Productividad y eficiencia al máximo.

CARACTERÍSTICAS:

- Volumen interior: 47 ft³ / 1331 lt
- Frente, costados e interior en A.Inox. Tipo 430
- Respaldo posterior externo en acero galvanizado
- Bordes interiores con curvas sanitarias NSF
- 2 Puertas sólidas con cerradura y sistema de auto-cierre
- 6 Parrillas plastificadas en el interior de cada sección
- Sistema de iluminación al interior
- Sistema de enfriamiento por aire forzado
- Paro del ventilador al abrir las puertas
- 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 0.5°C a 5°C
- 2 Ruedas delanteras con freno & 2 ruedas traseras locas
- Esp. Eléctricas: 127 Volts, 60 Hertz, 11 Amperes, 920 Watts
- Certificados NOM 022-ENER / SCFI 2004, ISO 9001:2008, UL & NSF
- Medidas exteriores totales: frente: 1.320 m, fondo: 0.845 m, alto: 2.130 m
- Peso: 175 kg

- Interior con curvas sanitarias NSF.



- Cerraduras para bloquear las puertas.



- Parrillas plastificadas en el interior.



- Sistema de enfriamiento por aire forzado.



- Control digital de temperatura programable.



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

RVS-247-S



Av. La Paz No. 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100
Tel. (33) 3345 0650 Lada sin Costo: 01 (800) 823 6209
ventas@servinox.com.mx

INFORMACIÓN TÉCNICA:



MODELO	CAPACIDAD	PUERTAS	PARRILLAS	COMPRESOR	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO	VOLTAJE
RVS-247-S	47' cúbicos	2	6	1/2 h.p.	175 kg	1.320 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.



Calidad fríamente controlada®

