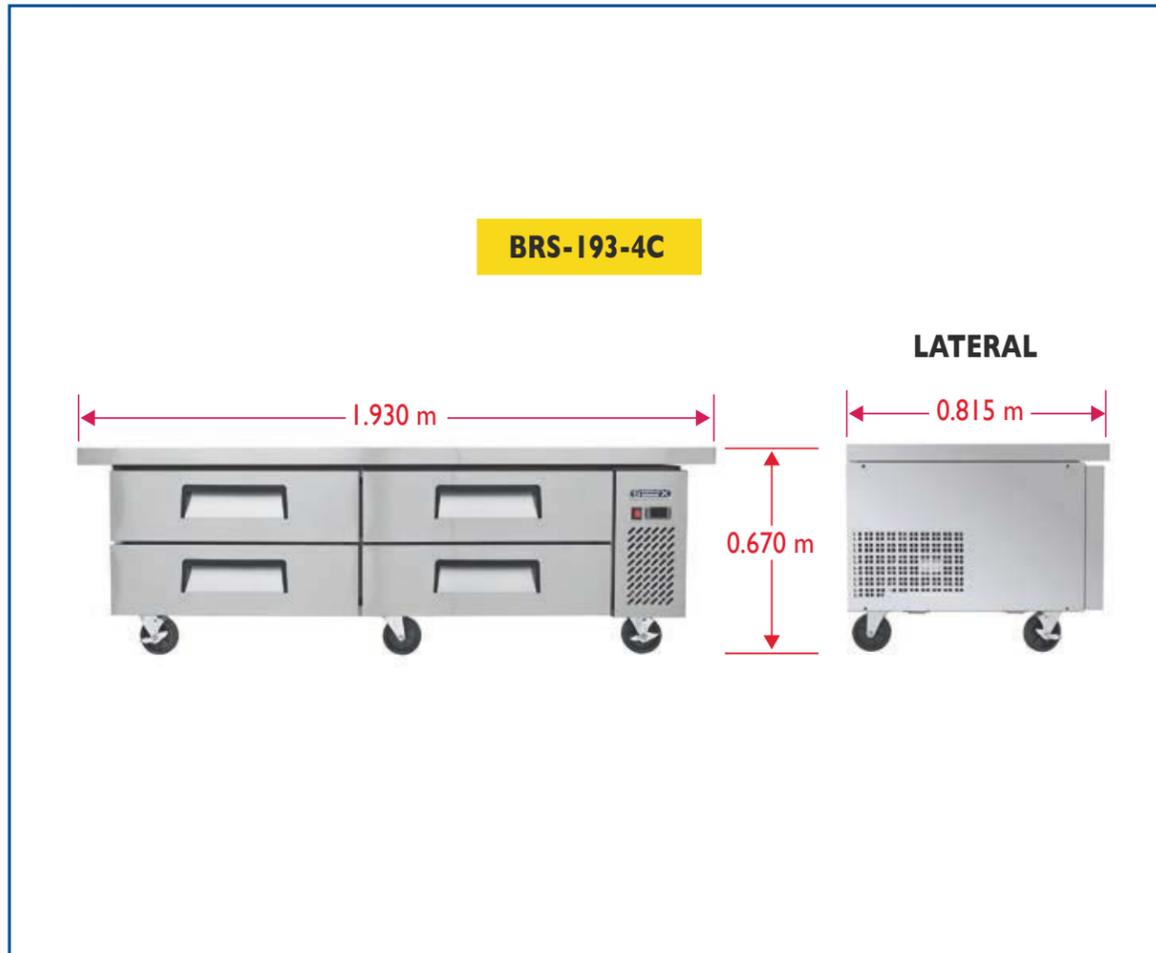




DIMENSIONES:



INFORMACIÓN TÉCNICA:

MODELO	CAPACIDAD	CAJONES	INSERTOS	COMPRESOR	VOLTAJE	PESO
BRS-193-4C	15' cúbicos	4	8 enteros	1/4 h.p.	127V / 60 Hz	145 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®



BASES REFRIGERADAS PARA CHEF



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

Distribuidor Autorizado
www.servinox.com.mx

Bases refrigeradas para Chef, diseñadas para colocar planchas, parrillas o asadores SOBRINOX®, con 10.2 cm de separación sobre la superficie.

CARACTERÍSTICAS:

- 15 pies cúbicos de capacidad.
- Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430.
- Respaldo posterior externo en acero aluminizado.
- Cubierta de soporte en acero inoxidable, medidas: frente: 1.930 m, fondo: 0.815 m.
- Bordes interiores con curvas sanitarias NSF.
- 4 cajones con jaladeras empotradas y sellos magnéticos desmontables.
- 2 insertos enteros en cada cajón.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- Condensador dinámico de alta eficiencia.
- 1 compresor de 1/4 h.p.
- Refrigerante ecológico.
- Control digital de temperatura.
- Deshielo automático y manual.
- Rango de temperatura de 0.5 a 5 °C.
- Especificaciones eléctricas:
127 volts, 60 hertz, 4.2 amperes, 260 watts.
- 3 ruedas delanteras con freno, 3 ruedas traseras locas.
- Peso: 145 kg.



BRS-193-4C



Calidad fríamente controlada

