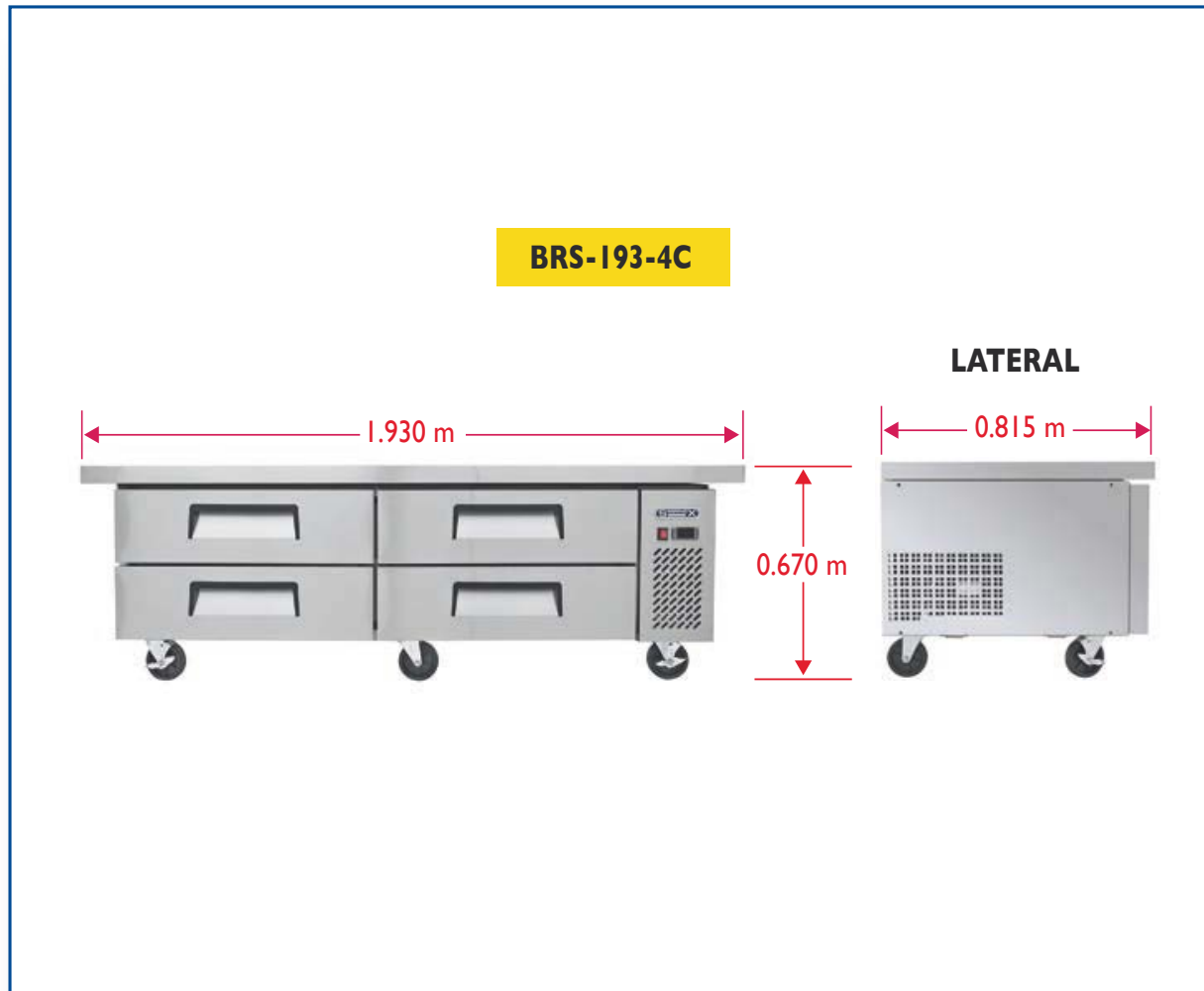




**DIMENSIONES:**



**BRS-193-4C**

**LATERAL**

**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](http://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*

