



INFORMACIÓN TÉCNICA:



4

MODELO	CAPACIDAD	PUERTAS	PARRILLAS	COMPRESOR	VOLTAJE	PESO	FRENTE	FONDO	ALTO
CVS-124-S	24' cúbicos	1	3	1/2 h.p.	127V/60Hz	120 kg	0.73 m	0.80 m	2.15 m

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®



CONGELADORES PROFESIONALES



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

Distribuidor Autorizado

www.servinox.com.mx

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.

CARACTERÍSTICAS:

- 24 pies cúbicos de capacidad.
- Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430.
- Respaldo posterior externo en acero aluminizado.
- Interiores con curvas sanitarias NSF.
- Puerta sólida con cerradura y sistema de auto-cierre.
- 3 parrillas plastificadas en el interior.
- Sistema de iluminación interior.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- Paro de ventilador al abrir la puerta.
- Condensador dinámico de alta eficiencia.
- Compresor de 1/2 h.p.
- Refrigerante ecológico.
- Control digital de temperatura programable.
- Deshielo automático y manual.
- Rango de temperatura de -15 a -25 °C.
- 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas
- Peso 120 kg.



• Interior con curvas sanitarias NSF.



• Sistema de enfriamiento por aire forzado.
• Iluminación LED.



Calidad fríamente controlada

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



/Servinox Todo para tu Negocio



/Servinox GDL



/servinox_todoparatunegocio



@servinoxAceros