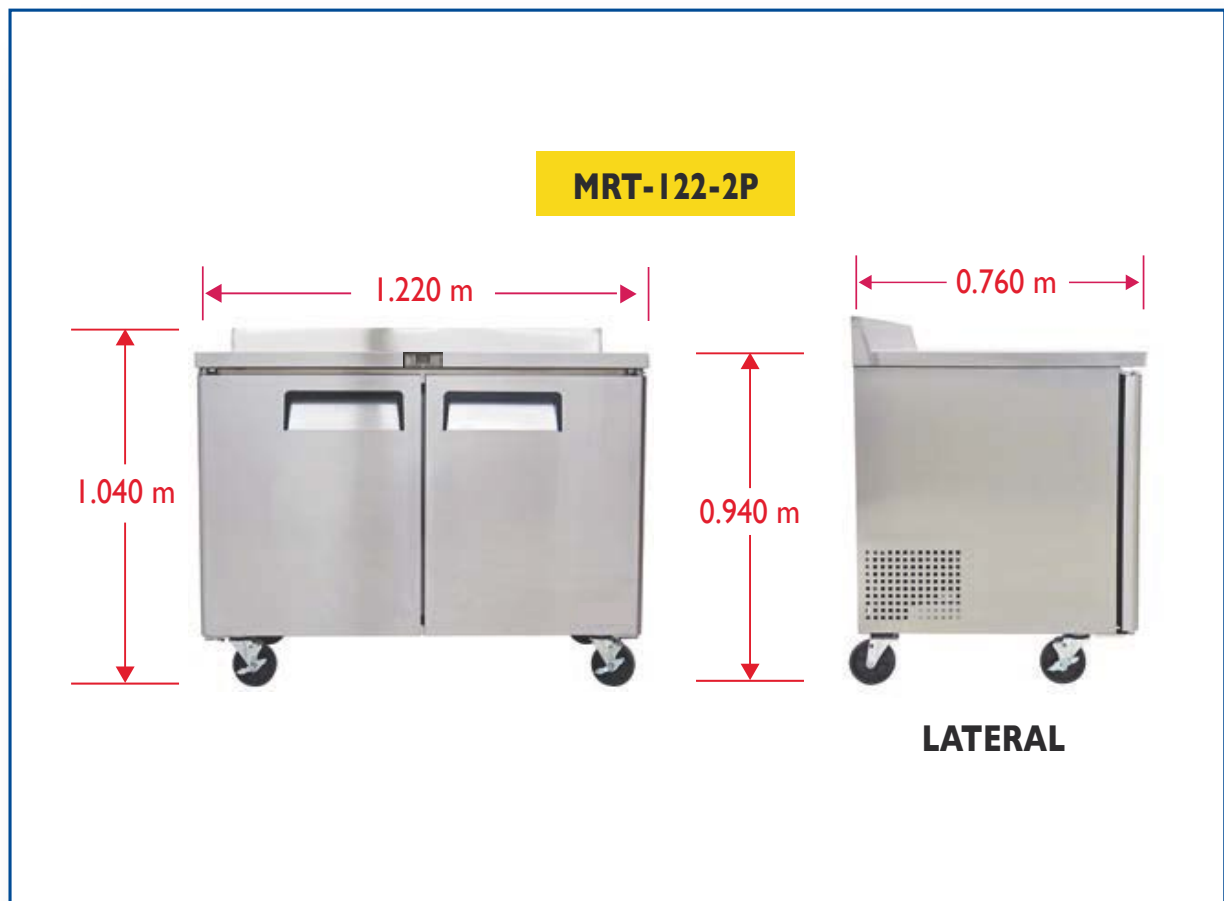




DIMENSIONES:



INFORMACIÓN TÉCNICA:

MODELO	CAPACIDAD	COMPRESOR	PARRILLAS	VOLTAJE	PESO
MRT-122-2P	12' cúbicos	1/3 h.p.	2	127V / 60 Hz	110 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®



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

Distribuidor Autorizado
www.servinox.com.mx

Mesas de Trabajo con base refrigerada SOBRINOX®, diseñadas para facilitar y auxiliar en el trabajo de los preparadores profesionales de alimentos.

CARACTERÍSTICAS:

- 12 pies cúbicos de capacidad.
- Frente, costados e interior en acero inoxidable tipo 430.
- Respaldo posterior externo en acero aluminizado.
- Cubierta de trabajo en acero inoxidable con medidas de: 1.220 m frente, 0.710 m fondo.
- Interiores con curvas sanitarias NSF.
- 2 puertas sólidas con sistema de auto-cierre.
- 2 parrillas plastificadas en su interior.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado.
- Condensador dinámico de alta eficiencia.
- Compresor de 1/3 h.p.
- Refrigerante ecológico.
- Control manual de temperatura.
- Deshielo automático y manual.
- Rango de temperatura de 2 a 6 °C.
- 2 ruedas delanteras con freno y 2 ruedas traseras locas.
- Peso 110 kg.



• Control digital de temperatura.

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

Calidad fríamente controlada

[f /Servinox Todo para tu Negocio](#)
[y /Servinox GDL](#)
[i /servinox_todoparatunegocio](#)
[t @servinoxAceros](#)



- Parrillas plastificadas en el interior.
- Interior con curvas sanitarias NSF.

