



EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

VC-1 SM

3 Calcomanías, 4 Parrillas, inox., 1 Charola de recolección

Vitrina caliente para exhibición de pizzas, empanadas, pastes, y otros alimentos.

Mantiene tus productos a temperatura de servicio.

Características:

- Equipo fabricado en acero inoxidable.
- Cristales en costados, frentes y puerta de 3 mm de espesor.
- Resistencia 2x100 W.
- Termostato que regula la temperatura de 1° C en 1° C.
- Temperatura programable hasta 50° C.
- Alarma sonora de puerta abierta.
- 4 parrillas en A.I. T-304, movibles que permiten ajustar la altura deseada.
- Charola de recolección de migajas en acero inoxidable.
- Luces leds para enfatizar la vista del producto.
- Renovación continua de aire caliente.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	FRENTE	FONDO	ALTURA	PESO	VOLTAJE	Hz.	FASE
VC-1 SM	47.5 cm	47.5.0 cm	82.0 cm	27.0 kg	127 V	60	1

Indicador y sensor de temperatura.



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