



FICHA TÉCNICA

Vitrina para Pasteles

TKN12R4



La línea de vitrinas pasteleras rectas **TKN9R4**, **TKN12R4** y **TKN15R4** está diseñada para la exhibición profesional de postres y alimentos refrigerados. Fabricadas con cristales templados dobles de 8 mm, cuentan con control digital de temperatura (2 °C ~ 8 °C), sistema de enfriamiento ventilado y iluminación LED en cada entrepaño, asegurando conservación óptima, visibilidad y un diseño robusto ideal para entornos comerciales.

Especificaciones											
Modelo	Dimensiones (L X An X Al)	Amperaje	Luz Led	Peso	Compresor	Potencia	Temperatura de operación	Sistema de Enfriamiento	Tensión / Frecuencia	Clase Climática	Refrigerante
TKN12R4	1200 X 700 X 1300 mm	10 amp	112 W	220 Kg	Danfoss 3/4 CV	900 W	2 °C ~ 8 °C	Ventilado	115V / 60Hz	4 (30 °C / 58 % HR)	R290

Características	
Control y Operación	<ul style="list-style-type: none"> Control digital de temperatura: 2 °C ~ 8 °C. Sistema de enfriamiento ventilado. Clase climática 4 c
Cristales y Puertas	<ul style="list-style-type: none"> Cristales templados dobles de 8 mm en frente, costados y cubierta. 2 puertas con marco y cristal doble, acabado espejo interior. Puertas con rodamientos de Nylamid y baleros de acero para un deslizamiento suave y mayor durabilidad.
Estantes e Iluminación	<ul style="list-style-type: none"> 3 entrepaños ajustables de cristal templado. Iluminación LED en cada entrepaño y en el interior de la vitrina.
Refrigeración y Consumo	<ul style="list-style-type: none"> Doble tubo capilar que optimiza la distribución del gas refrigerante en el evaporador, logrando un enfriamiento más eficiente.
Estructura y Movilidad	<ul style="list-style-type: none"> Faldón frontal y laterales en lámina pintro color blanco. 4 ruedas y 4 regatones.
Mantenimiento y Conexión	<ul style="list-style-type: none"> Filtro de malla desmontable que facilita la limpieza del condensador. Cable de alimentación 3X14 de 2.34 m con clavija Nema 5-15P.



Av. La Paz #930-A, Col. Centro, C.P. 44100, Guadalajara, Jal.

TEL. (33)1580·9989

ventas@servinox.com.mx

WA. 33·1780·8647

www.servinox.com.mx

