

VITRINAS FRÍAS



✓ VISTA PANORÁMICA DE EXHIBICIÓN

Esta vitrina permite exhibir de manera elegante los alimentos y mantenerlos en la temperatura adecuada para la preparación del sushi.

✓ REFRIGERACIÓN DE CONTACTO DIRECTO

El sistema de refrigeración de la vitrina es por contacto directo que se encuentra en la parte inferior de la vitrina.

✓ PUERTAS CORREDIZAS

La vitrina Torrey cuenta con 2 puertas corredizas las cuales permite un fácil acceso a los alimentos que están exhibidos dentro de la vitrina.

✓ CONTROL DIGITAL

El control digital de la vitrina Torrey tiene la función para regular la temperatura en un rango de 0°C a 12°C.

✓ ÁREA DE EXHIBICIÓN

La vitrina Torrey cuenta con un área para exhibir los alimentos con 5 insertos 1/3 GN para una buena organización de los productos.

✓ ILUMINACIÓN LED

La vitrina Torrey cuenta con un sistema de iluminación LED que permite una mejor presentación del producto dentro de la vitrina.



CERTIFICACIONES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones con empaque

Largo:	1443 mm
Ancho:	510 mm
Alto:	360 mm

Dimensiones sin empaque

Largo:	1353 mm
Ancho:	426 mm
Alto:	296 mm

Capacidad

Capacidad en litros:	52 Litros
Insertos:	1/3 GN

Materiales

Insertos:	5 acero inoxidable
Paredes laterales y frontal:	Vidrio
Puertas:	Vidrio
Material externo:	Acero / Vidrio
Material interno:	Acero
Tipo de control:	Eléctrico

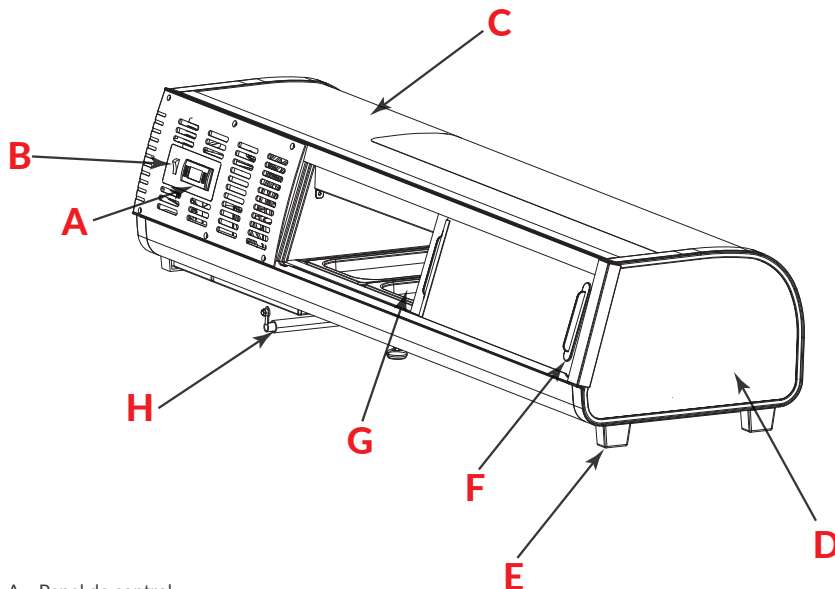
Datos técnicos del equipo

Rango de temperatura:	0°C a 12°C
Potencia Watts:	160 W
Corriente:	2.2 A
Voltaje:	110 V
Refrigerante:	R134a
Cantidad de refrigerante:	65 g
Agente espumante:	C ₅ H ₁₀

Datos logísticos:

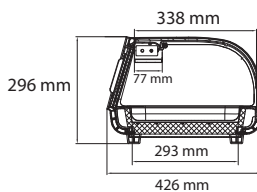
Peso bruto:	40.5 kg
Peso neto:	38.5 kg

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO



- A. Panel de control
- B. Botón de encendido
- C. Vidrio frontal
- D. Vidrio lateral
- E. Patas
- F. Puerta corrediza
- G. Insertos
- H. Desagüe

LATERAL



SUPERIOR

