Mesa Refrigerada de Acero Inoxidable para Preparación

Refrigerated Stainless Steel Prep Table

MERSAL-27



7.1 pies³ / 201 L

Capacidad de almacenamiento

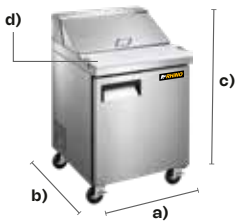
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Temperatura de operación	0 °C a 6 °C
Alimentación	115 V~ / 60 Hz
Amperaje	3.6 A
Refrigerante	R290 / 80 g
Material de la estructura	Interior: Acero inoxidable 201 Exterior: Acero inoxidable 430
Material de mesa de preparación	Polietileno de alta densidad
Parrilla (dimensiones)	1 (60 x 43.5 x 5 cm)
Grosor de la parrilla	Ø 9.62 mm Ø 4.16 mm

Esctructura de acero inoxidable

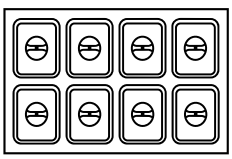
Parrilla de acero recubierto de plástico

Control de temperatura



DIMENSIONES MERSAL-27
a) Ancho: 70.2 cm
b) Largo: 74.8 cm
c) Alto: 106 cm
d) Mesa de preparación: 69.5 x 26 cm
Peso: 63 kg

8 INSERTOS DE POLICARBONATO DE 1/6



Permiten distribuir diferentes alimentos de forma práctica para agilizar el servicio.

BENEFICIOS

Agiliza la preparación de alimentos: Su diseño permite trabajar y conservar ingredientes en una misma estación, optimizando tiempos durante el servicio.

Mayor movilidad y estabilidad: Sus 4 ruedas (2 con freno) facilitan el desplazamiento del equipo y ofrecen estabilidad durante su uso.

Diseñada para el ritmo de trabajo profesional: Su estructura de acero inoxidable brinda resistencia, fácil limpieza, autocierre de gabinetes y una presentación adecuada para cocinas comerciales.

Mejor aprovechamiento del espacio interior: Su parrilla permite organizar el contenido de forma práctica.

Operación más eficiente: Ofrece un 48.5 % de ahorro de energía respecto al consumo establecido por la norma (conexión monofásica)

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Certificación NOM-022-ENER/SCFI-2014 y FDA.
- Garantía de 2 años contra cualquier defecto de fabricación.





Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

NOM
NOM-022-ENER-SCFI-2014