



ESPECIFICACIONES DE OPERACIÓN Y CONSERVACIÓN

- CAPACIDAD DE VOLUMEN: 160 LITROS
- RANGO DE TEMPERATURA: 30 °C A 90 °C
- CONTROL DE TEMPERATURA: MANUAL, ACOMPAÑADO DE UN TERMÓMETRO VISIBLE PARA MONITOREO CONSTANTE DEL CALOR INTERNO.
- SISTEMA DE HUMEDAD: DEPÓSITO DE VAPORIZACIÓN INTEGRADO (EVITA LA DESHIDRATACIÓN Y RESEQUEZAD DE PANES, CARNES O PASTAS).
- NIVELES DE EXHIBICIÓN: 3 PARRILLAS INTERIORES DISTRIBUIDAS DE FORMA MULTINIVEL.

ESPECIFICACIONES ELECTRICAS

- POTENCIA ENERGÉTICA: 1,600 W
- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 120 V / 60 HZ (MONOFÁSICA ESTÁNDAR)
- AMPERAJE DE INICIO: 13 A

MEDIDAS Y PESO:

- LARGO (FRENTE): 57.0 CM
- ANCHO (PROFUNDIDAD): 86.0 CM
- ALTO: 68.5 CM
- PESO NETO DEL EQUIPO: 41.4 KG



MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

- ESTRUCTURA PRINCIPAL: ACERO INOXIDABLE 201 DE ALTA RESISTENCIA E HIGIENE.
- ESTRUCTURA DE LAS PUERTAS: MARCOS DE ALUMINIO DE ALTA DURABILIDAD.
- VIDRIO: VIDRIO TEMPLADO DE 5 MM DE ESPESOR (RESISTENTE A GOLPES TÉRMICOS Y ÓPTIMO PARA RETENCIÓN DE CALOR).
- ILUMINACIÓN: ILUMINACIÓN LED INTERIOR DE BAJO CONSUMO PARA REALZAR LA VISTA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.