



ESPECIFICACIONES DE OPERACIÓN Y RENDIMIENTO

- CAPACIDAD DE VOLUMEN: 177 LITROS
- RANGO DE TEMPERATURA: 30 °C A 90 °C
- CONTROL DE TEMPERATURA: DIGITAL (CON INDICADOR DE PANTALLA DIGITAL PARA UN AJUSTE PRECISO)
- CONTROL DE HUMEDAD: MECÁNICO E INDEPENDIENTE (EVITA QUE LA MASA DE LA PIZZA SE RESEQUÉ O SE ABLANDE DE MÁS)
- NIVELES DE EXHIBICIÓN: 4 NIVELES
- SEPARACIÓN ENTRE NIVELES: 9 CM
- DIÁMETRO MÁXIMO DE USO: 44.5 CM (PERMITE EXHIBIR PIZZAS DE TAMAÑO FAMILIAR O DE HASTA 17.5 PULGADAS)
- CAPACIDAD DE CARGA POR PARRILLA: HASTA 1 KG

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

- POTENCIA: 1,700 W
- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 120 V / 60 HZ (CONEXIÓN MONOFÁSICA ESTÁNDAR PARA COMERCIOS)

MEDIDAS Y PESO:

- LARGO (FRENTE): 64.3 CM
- ANCHO (PROFUNDIDAD): 60 CM
- ALTO: 79 CM
- PESO NETO DEL EQUIPO: 36.8 KG



MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y COMPONENTES

- MATERIAL DEL GABINETE Y ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE DE ALTA DURABILIDAD
- PARRILLAS: ACERO INOXIDABLE
- TIPO DE VIDRIO: VIDRIO TEMPLADO DE ALTA RESISTENCIA TÉRMICA
- ILUMINACIÓN: LED INTERIOR INTEGRADA PARA OPTIMIZAR LA VISIBILIDAD Y POTENCIAR LAS VENTAS POR IMPULSO

ACCESORIOS DE LIMPIEZA INCLUIDOS:

- GANCHO DESMONTABLE DE ACERO INOXIDABLE (FACILITA EL DESMONTAJE DE LAS PARRILLAS PARA SU LAVADO)
- CHAROLA DE RESIDUOS DESMONTABLE DE ACERO INOXIDABLE EN LA BASE