

VITRINA PASS THROUGH 1400

CODIGO PRODUCTO: 040002391



Características del artefacto

- Construcción en acero inoxidable calidad AISI 304
- 2 parillas de acero inoxidable.
- 2 puertas correderas de vidrio templado.
- 6 puertas abatibles de 8 mm.
- Compresor Embraco.
- Termostato digital Dixel.
- Motoventilador ebm.
- Temperatura 2-8°C.
- Iluminación Led.
- Deshielo automático por ventilación.
- Bajo consumo energético.
- Laterales vidrios templados.
- Cenefa retroiluminada.

Datos Técnicos

Voltaje	220V/50Hz
Potencia	450 W
Refrigerante	R290/150grs
Peso	135 kg

Dimensiones

Ancho	140 cm
Profundidad	60 cm
Alto	100 cm

Dimensión embalaje

Ancho	148 cm
Profundidad	70 cm
Alto	112 cm
Peso bruto	171 kg

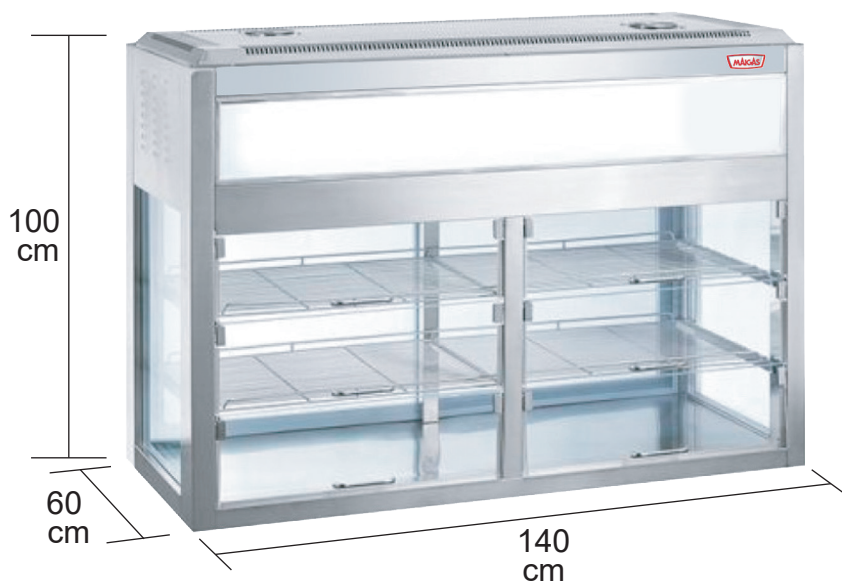
Complemento para comercio, restaurantes, pastelerías, comercio y cadenas Food Service.

La vitrina Pass Through es el equipo esencial al momento de diseñar o implementar una línea de autoservicio.

Conserva la cadena de frío de los alimentos de manera segura y eficiente.

De fácil manipulación para el operador como el comensal.

Construida integralmente en acero inoxidable, su controlador digital Dixel y su compresor Embraco hacen de esta vitrina un equipo seguro y confiable.



ADVERTENCIA

La instalación, puesta en marcha, modificación y retiro del artefacto debe ser ejecutada exclusivamente por un instalador autorizado por la S.E.C.

Está absolutamente prohibido obstruir las rejillas de admisión de aire o aberturas de ventilación del local en que está instalado el artefacto.

Este equipo es de uso profesional y debe ser utilizado solo por personal calificado.

La mantención del artefacto debe realizarse al menos cada seis meses por el servicio técnico autorizado Maigas o por un instalador autorizado por la S.E.C.



www.maigas.cl