



Calidad friamente controlada

Mesa Refrigerada para Preparar Pizzas

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS.

■ **Refrigerante de hidrocarburos (R-290)**

Con tecnología innovadora y ecológica, Sobrinox le ofrece refrigerante de hidrocarburos diseñados para cumplir con los requisitos de conservación de energía del DOE en 2017 y utilizar refrigerantes HC aprobados por el programa SNAP de la EPA. Los refrigerantes de hidrocarburos no agotan la capa de ozono y tienen una contribución muy baja al calentamiento global (ODP-0, GWP-3).

■ **Sistema Cold Bunker**

Nuestro innovador sistema de aire forzado permite que el aire frío circule por toda el área de charolas, cubriendo no solo la parte inferior, sino también el frente, la parte superior y trasera. Este exclusivo flujo de aire crea una barrera de aire frío alrededor de las charolas, lo que mantiene los alimentos a una temperatura inferior a 5 °C (según lo exige la NSF), incluso cuando las tapas están abiertas. Además, el compartimento aísla las charolas del área de acceso, evitando derrames y manteniendo todo en su lugar.

■ **Construcción exterior:**

Cubierta, puertas y costados fabricados en acero inoxidable, respaldo posterior en lámina galvanizada, que asegura una larga vida útil del producto.

■ **Construcción interior:**

Piso, costados y respaldo de acero inoxidable, que facilita la máxima limpieza del equipo.

■ **Tabla de corte extra profunda de HDPE**

Nuestra tabla de corte tiene una profundidad de 19 1/4" y un grosor de 1/2", ofreciendo un amplio espacio de trabajo. Está fabricada en HDPE (polietileno de alta densidad), un material fácil de usar y sanitizar. El nuevo soporte lateral con riel facilita asegurarla y retirarla con comodidad.

■ **Unidad de compresor lateral**

El compresor, ubicado en un costado del equipo, facilita su acceso y servicio. Además, gracias a la entrada de aire frontal, este modelo ofrece un rendimiento eficiente incluso en espacios reducidos.

■ **Aislamiento de poliuretano de alta densidad**

Toda la estructura del gabinete y las puertas sólidas están aisladas con espuma de poliuretano de alta densidad, libre de CFC, aplicada por inyección directa.

■ **Cubierta aislante para charolas**

■ **Parrillas de alambre ajustables, de alta resistencia y con recubrimiento de polietileno (PE)**

■ **La mesa mantiene una temperatura de 0°C a 0.5°C, ideal para la mejor conservación de los alimentos.**



MRPS-67-2S

NATURAL
Refrigerant



ENERGY STAR®
Qualified

Modelo	Puertas abatibles	CU./FT.	Parrillas	HP	AMPS	Peso (Kg)	Frente x Fondo x Alto (mm)
MRPS-67-2S	2	20	4	3/8	4.2	186	1704 x 820 x 926

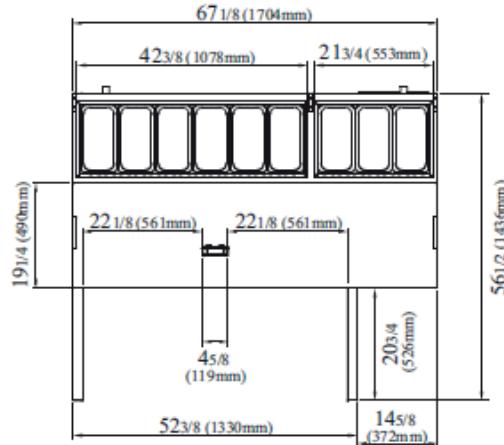
Mesa Refrigerada para Preparar Pizzas

MRPS-67-2S

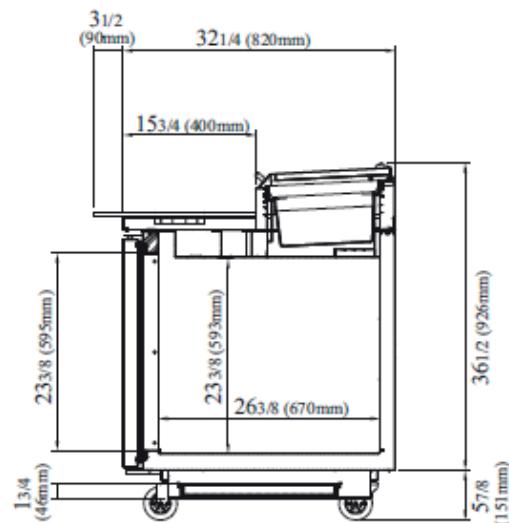
DATOS ELÉCTRICOS	
Voltaje	115/60/1
Tipo de enchufe	 NEMA 5-15P
Amperes de carga completa	4.2
Compresor HP	3/8
Longitud de cable (m)	9
Refrigerante	R-290
DATOS DIMENSIONALES	
Número de puertas	2
Capacidad neta (CU./FT.)	20
Frente total (mm.)	1119
Fondo total (mm.)	820
Altura total (mm.)	926
Número de Parrillas	2
Parrilla de alambrón (frente x fondo) (mm.)	609 X 647
Peso neto (Kg.)	151.5
Peso bruto (Kg.)	186

Diseño y especificaciones sujetos a cambios sin previo aviso.
 El peso real del envío puede diferir debido a materiales de embalaje adicionales para la protección del producto.
 La profundidad no incluye 25 mm para los espaciadores traseros.
 La altura no incluye 143 mm de altura de las ruedas.

VISTA DE PLANTA



VISTA SUPERIOR



VISTA LATERAL

