



Mesa Refrigerada de Acero Inoxidable para Preparación

Refrigerated Stainless Steel Prep Table

MERSAL-60

15.2 pies³ / 430.3 L

Capacidad de almacenamiento



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Temperatura de operación	0 °C a 6 °C
Alimentación	115 V~ / 60 Hz
Amperaje	5.4 A
Refrigerante	R290 / 130 g
Potencia	540 W
Material de la estructura	Interior: Acero inoxidable 201 Exterior: Acero inoxidable 430
Número de parrillas	2

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: Sus parrillas permiten organizar el contenido de forma práctica.

Operación más eficiente: Ofrece un 48.5 % de ahorro de energía respecto al consumo establecido por la norma.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Diseño compacto y fácil de transportar..
- Garantía de 2 años contra cualquier defecto de fabricación.



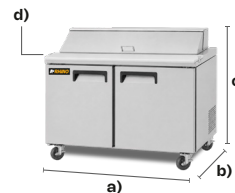
Estructura de
acero inoxidable



Parrillas de
acero recubierto
de plástico



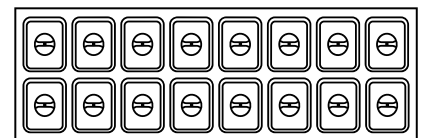
Control de
temperatura



DIMENSIONES MERSAL-60

- a) Largo: 153 cm
 - b) Ancho: 75 cm
 - c) Alto: 107.5 cm
 - d) Mesa de preparación: 152.4 x 26.1 cm
- Peso: 145 kg

16 INSERTOS DE POLICARBONATO DE 1/6



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



Distribuido por:

Contacto:

Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.

Tel: 55 4429 0229

e-mail: info@rhino.mx

rhino.mx

NOM