Vitrina Refrigerada de Sobremesa para Alimentos Frescos y Preparados

Refrigerated Tabletop Display for Fresh Food and Preparation

VIRESU-50

51 L
Capacidad



Estructura de plástico ABS y cristal

Control de temperatura digital LED

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad de volumétrica	45 L
Temperatura de operación	0 °C a 10 °C
Alimentación	110 a 120 V ~ / 60 Hz
Amperaje	2.1 A
Refrigerante	R290
Cantidad de refrigerante	60 g
Potencia	250 W
Material de la estructura	Plástico ABS / Cristal templado
Material de las puertas	Cristal templado
Insertos	5 insertos de acero inoxidable

BENEFICIOS

Exhibición y conservación en un mismo equipo – Mantiene los alimentos entre 0 y 10 °C mientras permanecen visibles para el cliente, combinando conservación y presentación.

Mayor organización de ingredientes – 5 insertos 1/3 GN de acero inoxidable permiten separar diferentes alimentos o ingredientes y mantener una estación de trabajo más organizada.

Temperatura bajo control – El control digital LED permite visualizar y ajustar fácilmente la temperatura, facilitando una operación más precisa.

Diseño compacto para mostrador – Su diseño de sobremesa permite aprovechar el espacio de barras y áreas de preparación sin necesidad de instalar un equipo refrigerado de piso.

Mejor presentación del producto – La cubierta de cristal mantiene los alimentos visibles y protegidos, mientras que la iluminación integrada ayuda a crear una exhibición más atractiva.

Instalación práctica – Opera de 110 a 120 V, facilitando su incorporación en establecimientos comerciales.

Iluminación controlable – Se puede encender o apagar la iluminación desde el propio panel, ayudando a destacar el producto cuando sea necesario.

Refrigerante R290 – Refrigerante de bajo impacto ambiental, con un sistema de refrigeración diseñado para mantener los alimentos dentro del rango de temperatura de operación establecido.

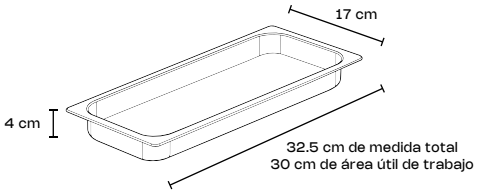
DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

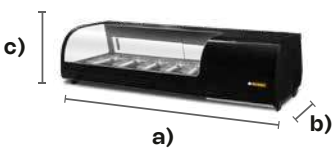
- Diseño compacto de sobremesa.
- Control digital de temperatura con pantalla LED.
- Cuenta con garantía de dos años contra cualquier defecto de fabricación.



CINCO INSERTOS, UNA SOLA ESTACIÓN DE FRESCURA Y ORGANIZACIÓN

Permiten organizar y mantener separados distintos ingredientes, facilitando una preparación más práctica y ordenada.





DIMENSIONES VIRESU-50
a) Frente: 134 cm
b) Profundidad: 41 cm
c) Altura: 31.6 cm
Peso: 37 kg

Distribuido por:
Contacto:
Tel:

Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Tel: 55 4429 0229
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

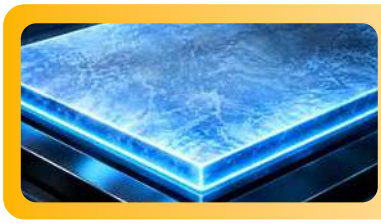
Doble evaporador



Serpentín superior

En la parte superior, distribuye el frío de manera uniforme sobre todo el interior.





Placa de enfriamiento inferior

En la base, mantiene una temperatura estable y directa.

Sistema de enfriamiento estático / directo

Enfría sin ventiladores para conservar mejor la frescura y humedad de los productos