# Mesa Refrigerada de Acero Inoxidable para Preparación

Refrigerated Stainless Steel Prep Table

**MERSAL-48**

**12.6 pies³ / 357 L**

Capacidad de almacenamiento



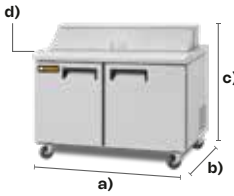

Esctructura de acero inoxidable

Parrillas de acero recubierto de plástico

Control de temperatura

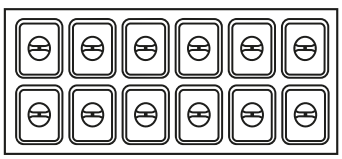
## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Temperatura de operación | 0 °C a 6 °C |
| Alimentación | 115 V~ / 60 Hz |
| Amperaje | 4 A |
| Refrigerante | R290 / 85 g |
| Material de la estructura | Interior: Acero inoxidable 201<br>Exterior: Acero inoxidable 430 |
| Material de mesa de preparación | Polietileno de alta densidad |
| Parrillas (dimensiones) | 2 (53 x 43.5 cm) |
| Grosor de la parrilla | Ø 9.62 mm<br>Ø 4.16 mm |




| DIMENSIONES MERSAL-48 |
|---|
| a) Ancho: 119 cm |
| b) Largo: 75 cm |
| c) Alto: 106 cm |
| d) Mesa de preparación: 118 x 26 cm |
| Peso: 88 kg |

## 12 INSERTOS DE POLICARBONATO DE 1/6



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



## 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 (conexión monofásica)

## DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Certificación NOM-022-ENER/SCFI-2014 y FDA.
- Garantía de 2 años contra cualquier defecto de fabricación.

Distribuido por:
Contacto:
Tel:

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

NOM

NOM-022-ENER-SCFI-2014