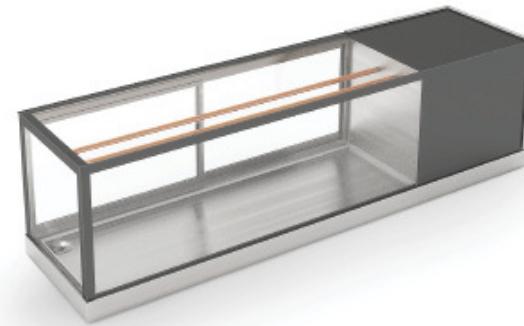
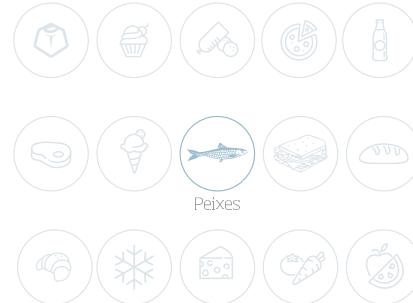


Produto indicado para:



Frescor e qualidade à mostra

Um expositor que valoriza a apresentação de produtos frescos pode ser um grande aliado para estabelecimentos que atuam com ingredientes de alta qualidade e frescor.

A linha Shush.i é ideal para peixarias, restaurantes japonês, padarias e mercados. Desenvolvida para expositores de peixe fresco com um nível único e apoio sobre bancada, possuem iluminação LED, sistema Plug-in e refrigeração natural (estático).

Características Técnicas

NP 14 S

| | | |
|-----------------------------------|----------------|------------------|
| Dimensões Externas [CxPxA] | (mm) | 1400 x 350 x 407 |
| Temperatura de Trabalho | °C | +0/+5 |
| Capacidade | m² | 0,35 |
| Alimentação | V/ph/Hz | 220 / 1 / 60 |
| Corrente | A | 2,0 |
| Potência Nominal | W | 390 |
| Peso Líquido | Kg | 60 |
| Refrigeração | - | estático |
| Degelo | - | manual |
| Classe Climática | - | 3* |

* Classe Climática 3 (25°C / UR 60%).

Dados Construtivos

Acabamento Interno/Externo

Em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Controlador Eletrônico

Comando digital de temperatura.

Isolamento

Poliuretano injetado a alta pressão; densidade de 40 Kg/m³.

Sistema

Pista fria com tubo de cobre aéreo.

Vidro

Vidros duplos anti-embaçantes.

Iluminação

LED.

Desenho Técnico

NP14 S

