



Vitrina Refrig. para Carnes Rojas

Marca: Torrey
MOD: VTA-250

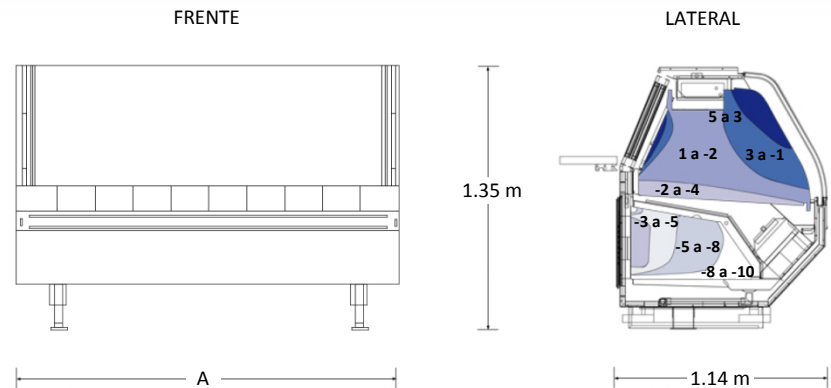
SKU: **5339**

Características

- Vitrina exhibidora para carnes.
- Acabado en lámina blanca.
- Ventana panorámica frontal y laterales de doble panel de vidrio curvo templado.
- Mesa de trabajo trasera móvil.
- Rango de temperatura en exhibición de 0° a 7° C.
- Rango de temperatura en el almacén -6° a -10° C
- Funcionamiento eléctrico a 120 volts.
- Medidas; Alto: 1.35 mts.

Consulta el precio actual de este producto, ingresando el SKU en el buscador de nuestro sitio en internet: www.porticodemexico.com

Dimensiones



Especificaciones Técnicas

SKU	Modelo	Pies3	Puertas Cristal	Sólidas	Parrillas Infer.	Exhib.	Motor (HP)	Dim. Exteriores (Mts.) Frente (A) x Fondo (B)
5338	VTA-200	55	2	2	2	2	5/8	2.00 x 1.16
5339	VTA-250	75	4	2	3	4	3/4	2.50 x 1.14

- Acabado interior en lámina galvanizada prepintada color blanco y acero inoxidable, exterior en lámina galvanizada prepintada color blanco, protector frontal antichoque.
- Techo amplio en acero inoxidable que funciona como mesa de trabajo.
- Control de temperatura por termostato.
- Unidad de condensación auto-contenida.
- Parte superior sin circulación de aire, por lo que no se reseca la carne, parte inferior es la bodega y/o área de congelación donde circula el aire.
- Puertas traseras superiores corredizas de doble cristal flotado, marco de plástico abatible y manijas de acero en color negro.
- Puertas sólidas traseras abatibles con marco de plástico color negro.
- Iluminación fluorescente con lámparas.
- Sistema de enfriamiento por aire forzado y gravedad.
- Refrigerante ecológico R-404 A.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad.
- Cuenta con 3 niveles: congelador / almacén, exhibición de carnes rojas y exhibición de carnes frías.
- Parrillas de acero y charola (s) de exhibición ajustable color blanco.
- Charola evaporadora de líquidos. Patas niveladoras de fácil limpieza.



Pórtico Internacional
Mexicano, S.A. de C.V.

(55) 5545-66-65

01-800-800-6600

www.porticodemexico.com

ventas@porticodemexico.com