



CONGELADORES LÍNEA PROFESIONAL



Ideal para:

- Restaurantes
- Cocinas Industriales
- Hospitales
- Cocinas de Hoteles
- Laboratorios
y más...



CS-40



CS-20



- Bajo consumo de energía
- Totalmente construidos en acero inoxidable
- Sistema de auto-cierre
- Deshielo automático
- Amplias parrillas de acero inoxidable del tamaño de una charola panadera
- Condensador y Compresor deslizables para fácil mantenimiento
- Canastillas en la puerta

CUBRIENDO TUS NECESIDADES DE ESPACIO

www.refrigeraciontorrey.com

Congeladores Línea Profesional

Modelo: CS-20 y CS-40



AHORRO EN EL CONSUMO DE ENERGÍA:

El gabinete está inyectado con poliuretano ecológico de alta densidad, el cual garantiza un aislamiento térmico ideal, generando así una reducción considerable en el consumo de energía del aparato.



AMIGOS DEL MEDIO AMBIENTE:

El gas refrigerante utilizado en los productos TORREY está libre de CFS's por lo que en su fabricación y mantenimiento no daña el medio ambiente.



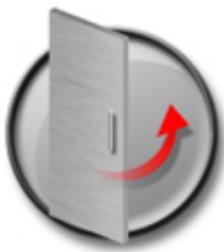
FÁCIL MANTENIMIENTO:

La rejilla frontal se quita y la unidad sale por completo jalándola hacia afuera facilitando en gran parte su mantenimiento.



CHAROLA EVAPORADORA DE LÍQUIDOS:

No es necesario conectar el desagüe al drenaje para deshacerse de los líquidos que se generan durante la operación normal del equipo, ya que incluye una charola evaporadora de líquidos.



SISTEMA DE CIERRE AUTOMÁTICO:

Sus puertas cuentan con una barra de torsión que asegura que su refrigerador permanezca cerrado, evitando así fugas de frío e incrementos en el consumo de energía.



TOTALMENTE CONSTRUIDOS EN ACERO INOXIDABLE:

Su estructura totalmente construida en acero inoxidable le proporciona un mayor tiempo de vida al aparato, facilita la limpieza del equipo y es más higiénico.



CONTROL DE TEMPERATURA:

- Controla la temperatura según el rango deseado.
- Puede ajustar la temperatura en un rango de 2° C a 24° C lo que le da una enorme versatilidad al equipo; Ya que lo puede usar para una gran variedad de aplicaciones.
- Protege al compresor para alargar su vida útil.
- Efectúa un deshielo automático inteligente lo que garantiza la operación continua de su equipo.



ESPACIOS MAS AMPLIOS QUE CUALQUIERA:

Su innovador diseño permite que se puedan colocar charolas panaderas de 18" x 26" sin ningun problema, coloque grandes hoyas o grandes cantidades de insertos sin ninguna dificultad.



EL MANTENIMIENTO NUNCA HABIA SIDO TAN FÁCIL:

Su técnico no batallará en cambiar una refacción o arreglar un desperfecto ya que la unidad sale completamente, tan solo hay que retirar la parrilla frontal, quitar el tornillo de seguridad y jalar la unidad hacia afuera que saldrá sin ningun problema gracias a sus carriles guía.

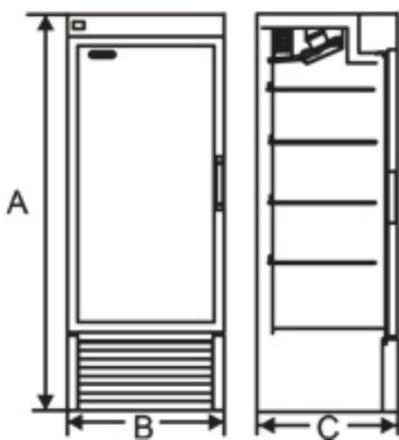


APROVECHE AL MÁXIMO SUS ESPACIOS:

No solo es el equipo mas amplio del mercado tambien aprovecha al máximo su espacio ya que cuenta con 3 amplias canastillas de acero inoxidable sujetas a la puerta para que usted coloque aderezos, tetra packs, salsas, etc.

Especificaciones Técnicas

	CS-20	CS-40
CAPACIDAD Ft ³	20 Ft ³	40 Ft ³
CAPACIDAD Lt.	566Lt	1133Lt
RANGO DE OPERACIÓN	-2° C ↔ -24° C	-2° C ↔ -24° C
ACABADO INTERIOR	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
ACABADO EXTERIOR	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
NÚMERO DE PUERTAS	1	2
NIVELES	4	4
ILUMINACIÓN	Lámpara 15 Watts	Lámpara 32 Watts
AISLAMIENTO	Poliuretano Alta Densidad	Poliuretano Alta Densidad
ENFRIAMIENTO	Aire Forzado	Aire Forzado
REFRIGERANTE	R-404 A	R-404 A
VOLTS	120 V	120 V
COMPRESOR HERMÉTICO	½ HP	¾ HP
PESO APROXIMADO	127 Kg	254 Kg



Dimensiones

	CS-20	CS-40
A	198 cm	198 cm
B	66 cm	126 cm
C	83 cm	83 cm

Certificaciones



DISTRIBUIDO POR



TODA LA INFORMACION ESTA SUJETA A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO