



MIGSA

MAQUINARIA INTERNACIONAL
GASTRONÓMICA

Vitrinas calientes sobre mostrador

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Por su amplio espacio dentro de cualquier modelo de nuestras vitrinas calientes, puede solucionar sus problemas de exhibición de productos empanadas, pastes, pays, pizza, croissants, pollo, alitas, alimentos preparados, etc.

Así podrá mantener seguros sus productos o alimentos y a la vista del público.

CARACTERÍSTICAS

Fabricación completa en acero inoxidable.

- + Vitrina exhibidora para espacios reducidos.
- + Con la mejor marca de resistencias.
- + Sistema de calefacción con o sin humedad
- + Doble cristal transparente.
- + Amplia aplicación:
Grandes almacenes, restaurantes, pastelerías, salones de banquetes, etc.

MODELO RTR-120



MODELO RTR-160



CARACTERÍSTICAS	RTR-120L	RTR-160L
RANGO DE TEMPERATURA	30-90 °C	
POTENCIA (W)	1100	
CORRIENTE (A)	9,8	
VOLTAJE (V)	110-120V	
CAPACIDAD (L)	120	160
PESO NETO (KG)	48	56
GRADO DE IMPERMEABILIDAD	IPX4	
DIMENSIONES (MM)	678 X 568 X 670	857 X 586 X 670
DIMENSIONES CON EMPAQUE	749 X 627 X 731	928 X 627 X 731
POTENCIA DE LÁMPARA	2(LED)	