

CONSERVA, EXHIBE Y VENDE MÁS

Disponible en 3 colores:



Negro



Blanco



Acero
Inoxidable



118cm

104cm

92cm

MODELO TEM-100

Capacidad: 14 pies³
Charolas: 2
Puerta Abatible: 1
Voltaje: 127v

*Kit de Ruedas Opcional



118cm

143cm

92cm

MODELO TEM-150

Capacidad: 21 pies³
Charolas: 4
Puertas Corredizas: 2
Voltaje: 127v

*Kit de Ruedas Opcional



118cm

191cm

92cm

MODELO TEM-200

Capacidad: 28 pies³
Charolas: 4
Puertas Corredizas: 2
Voltaje: 127v

*Kit de Ruedas Opcional

**AHORRO EN
EL CONSUMO
DE ENERGÍA**



SORPRENDE
A TUS CLIENTES

Tres niveles de exhibición

El piso en acero inoxidable cuenta con sistema de enfriamiento por placa fría, tendrás 3 niveles de exhibición refrigerados a una temperatura programada.



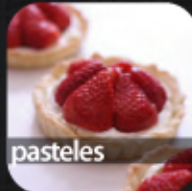
Únicas con Control Inteligente de Temperatura, no reseca los alimentos.



sandwiches

Sistema de enfriamiento por gravedad.

Ayuda a que no se reseque el producto, ya que el frío empieza a descender de forma uniforme de la parte superior a la parte inferior, Gracias a este proceso tus productos se mantienen frescos por más tiempo.



pasteles



MODELO TEM-150

Doble cristal curvo

Resistente a pequeños percances, además de dar una vista panorámica para que el producto tenga mejor presentación.

El tener un doble cristal te ayuda a soportar el calor que hay en el exterior y evitar que el compresor trabaje más de lo necesario.



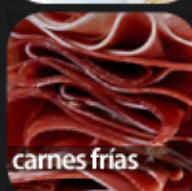
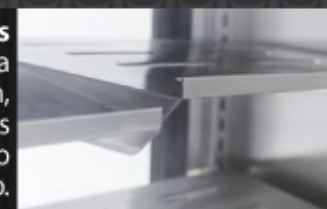
wraps



ensaladas

Parrillas de posiciones

Para darle más impacto a tu exhibición la vitrina cuenta con 3 diferentes ángulos de inclinación, también el equipo tiene un par de cremalleras para ajustar la altura de las parrillas dependiendo lo que estés exhibiendo.



carnes frías



Soluciones y Calidad a tu Alcance.

www.vitrinastorrey.com

Información de mercadotecnia			
Código	TEM100L-UL	TEM150L-UL	TEM200L-UL
Modelo	TEM100	TEM150	TEM200
Capacidad [ft ³]	14	21	28
Capacidad en Litros [lt]	396	594	792
Mercado / País	Nacional/Exportación	Nacional/Exportación	Nacional/Exportación
Dimensiones con Huacal [cm]*	L:120.01 P: 103.17 A: 130	L:162.24 P: 103.17 A: 132	L: 206.37 P: 103.17 A: 132.47
Dimensiones sin empaque [cm]*	L:102 P: 91 A: 128	L:147 P: 91 A: 128	L: 188 P: 91 A: 128
Accesorios			
Manual de usuario	Si	Si	Si
Recomendaciones de seguridad	Si	Si	Si
Ruedas	Opcional	Opcional	Opcional
Charola evaporadora de líquidos	Si	Si	Si
Control de temperatura	DIGITAL	Digital	DIGITAL
Características técnicas			
Tipo de refrigerante	R134a	R134a	R134a
Temperatura de evaporización [°C]	-12	-12	-12
Temperatura de condensación [°C]	45	45	45
Método de Deshielo	Por tiempo	Por tiempo	Por tiempo
Rango de temperatura optimo ** [°C]	Exhibición 0°C a 4°C	Exhibición 0°C a 4°C	Exhibición 0°C a 4°C
Parrillas			
Cantidad de piezas	2	4	4
Materiales	Acero	Acero	Acero
Sujeción	Ajustables	Ajustables	Ajustables
Colores	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable	Acero Inoxidable
Puertas			
Cantidad de puertas	1	2	2
Tipo de puerta	Abatible	Corrediza	Corrediza
Construcción de puerta	Cristal	Cristal	Cristal
Materiales	Cristal-Plástico	Vidrio-Marco Plástico	Vidrio-Marco Plástico
Colores	Negro	Negro	Negro
Tipo de cierre	Manual	Manual	Manual
Cantidad de vidrios en sándwich	2	2	2
Manijas			
Cantidad de piezas	1	2	2
Materiales	Acero	Acero	Acero
Colores	Negro	Negro	Negro
Acabado			
Interior	Lamina pre pintada bco, Ac. Inoxidable y Negro		
Exterior	Lamina pre pintada bco, Ac. Inoxidable y Negro		
Tipo de aislamiento	Poliuretano de alta densidad		
Características eléctricas			
Voltaje nominal [Volts]	127 V	127 V	115
Corriente nominal [A]	4.9	5.7	6.5
Frecuencia [Hz]	60	60	60
Tipo de iluminación	LED	LED	LED
Sistema de Refrigeración			
Compresor (HP)	(1/4)	(1/4)	(1/3)
Condensador	Ventilación forzada	Ventilación forzada	Ventilación forzada
Evaporador	Convección natural	Convección natural	Convección natural
Método de expansión	Capilar	Capilar	Capilar

Especificado por NOM**

*L= Largo, P= Profundidad, A= Altura

Nota: Todos los controles alcanzan una temperatura de 2°C a 24°C

Distribuido por: