



BASE CHEF LCB53

MARCA:

LASSELE

PROCEDENCIA:

COREA

REFERENCIA:

11070022

FUNCIÓN:

Almacenar alimentos pre-elaborados y/o cocidos, mise an place, alimentos crudos, salsas y demás insumos para la preparación rápida y organizada de alimentos en cajones refrigerados

CARACTERÍSTICAS:

- Construcción interior en acero inoxidable AISI 304
- Ideal para espacios reducidos y de alta producción de comida.
- Llantas macizas de nylon para su fácil traslado
- Capacidad para Almacenar hasta 6 Azafates GN Full y sus divisiones en diversos tamaños GN
- Soporta hasta 300Kg de peso producido por los equipos montados en la parte superior
- Panel de fácil lectura de refrigeración para chequeos (HACCP)
- Control digital de temperatura
- Revestimiento de PVC en los estantes con sello positivo de auto-cierre de la puerta.

NOTA:

El equipo no debe estar en exposición directa al sol, ni en temperaturas superiores a 86 °F.



*Imagen de referencia.

DIMENSIONES:

Ancho: 1340 mm

Largo: 648 mm

Alto: 755 mm

PESO:

380 Kg

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:

120 V/60 HZ

500 W

COMPRESOR:

1/5 hp

RANGO DE TEMPERATURA:

1°C ~ 7°C

REFRIGERANTE:

R 290

