

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE
- 2 ENTREPAÑOS Y PISO PARA ACOMODO DE MERCANCÍA
- CAPACIDAD DE 160 L
- DEPÓSITO PARA VAPORIZACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- VOLTAJE DE 110 V / 60 HZ
- TEMPERATURA DE 30 A 90°C
- POTENCIA DE ENTRADA DE 1,500 W
- PESO NETO 43 KG.

RECOMENDACIONES DE USO

- LLENA SIEMPRE LA BANDEJA METÁLICA INTERNA CON AGUA LIMPIA ANTES DE ENCENDERLA. ESTO GENERA EL VAPOR NECESARIO PARA QUE ALIMENTOS COMO PANES, PIZZAS O POLLOS NO SE RESEQUEN.
- COLOCA LA VITRINA EN UNA SUPERFICIE PLANA Y DEJA AL MENOS 10 CM LIBRES EN LA PARTE TRASERA Y LATERALES
- ENCIENDE EL EQUIPO Y PROGRAMA LA TEMPERATURA DESEADA **20 MINUTOS ANTES** DE INTRODUCIR LOS ALIMENTOS
- MANTÉN EL TERMOSTATO ENTRE **65 °C Y 70 °C**. ESTE RANGO ES EL ESTÁNDAR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA EVITAR LA PROLIFERACIÓN DE BACTERIAS SIN LLEGAR A SOBRE COCINAR O QUEMAR EL PRODUCTO.

VITRINA CALIENTE SOBRE MOSTRADOR RTR-160L



¡DISEÑO PRÁCTICO Y FUNCIONAL PARA TU NEGOCIO!

