



**BASE PARA CHEF**  
**BRM-2C-SS-01**



33 y 41 °F  
(0.5 a 5 °C)



- Interior y exterior de acero inoxidable, respaldo de aluminio.
- El sistema de refrigeración mantiene los alimentos a temperaturas seguras.
- Puertas de vidrio con cierre automático con cerraduras y llaves.
- Estantes ajustables recubiertos de PVC de alta resistencia.
- El sistema de control electrónico facilita el ajuste de temperatura y la frecuencia de descongelación.
- Compresor Embraco.
- Controles Dixell.
- Ruedas preinstaladas de servicio pesado con frenos.
- La placa de instalación extraíble facilita el acceso a la bobina del condensador para su limpieza y servicio.
- Estas unidades utilizan refrigerante HYDRO-CARBON R290, que es ecológico y más eficiente que el refrigerante R134a / R404a.



capacidad	dimensiones (frente x fondo x alto)	cajones	Hp	voltaje
167 L / 6 pies	93 x 82 x 65 cm	2	1/6	115/60/1



**EUROQUIP**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

Parque Industrial Bernardo Quintana. El Marqués, Qro. CP. 76246  
Tel: (01-442)-221-5455  
www.euroquip.com.mx