

Modern Chef *La cocina perfecta* **Roto Line**

Línea exhibidor caliente

CALIDAD, SERVICIO Y GARANTIA

Exhibidores calientes de comercialización profesional.

Más exhibes. Más vendes.



**Máxima
Visibilidad**



**Eficiencia
energética**



**Mantiene los
alimentos calientes**



**Acceso
Rápido**



**Temperatura
ajustable**

Modelos disponibles

MCH-76L



MCH-96L



MCH-136L



MCH-186L



Especificaciones técnicas

Modelo		MCH-76L	MCH-96L	MCH-136L	MCH-186L
Rango de temperatura (°C) (°F)		30 a 90 °C (86 a 194 °F)	30 a 90 °C (86 a 194 °F)	30 a 90 °C (86 a 194 °F)	30 a 90 °C (86 a 194 °F)
Potencia de entrada		800	1000	1100	1500
Dimensiones (mm)	Profundidad	484 mm	484 mm	484 mm	484 mm
	Ancho	345 mm	674.5 mm	915 mm	1214.5 mm
	Altura	662.5 mm	662.5 mm	662.5 mm	662.5 mm
Consumo eléctrico		7.6 A	9.5 A	10 A	12.8 A
Voltaje/ Frecuencia		110-120 V/60 Hz	110-120 V/60 Hz	110-120 V/60 Hz	110-120 V/60 Hz
Volumen de almacenamiento		76	96	136	186
Peso/Kg		21.2	33.5	41.5	53.5

Ideal para:



Restaurantes



Pizzerías



Panadería



Cafeterías



**Estaciones
de servicio**



**Tiendas de
conveniencia**



METALGAS, S.R.L.



Más de 40 años acompañando tus negocios

☎ 809-530-8054

🌐 **METALGAS.COM.DO**