

<b>MODELOS: SSNEC3</b>	<b>SSNEC4</b>	<b>SSNEC6</b>	<b>SELF-SERVICE: Mesas Calientes.</b>
------------------------	---------------	---------------	---------------------------------------

**Fortalezas**

- ✓ **El Self-Service de Infrico ha sido diseñado para permitir una composición para cada necesidad, permite el servicio de comidas en el menor espacio posible o la creación de zonas independientes en función del tipo de comida, para que el usuario pueda servirse libremente sin hacer colas.**
- ✓ **Mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.**
- ✓ **Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.**



SSNEC4

MODELOS	Dimensiones (mm)			Nº Puertas	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Régimen Temp. (°C)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto					
SSNEC3	1125	800	900	2	206	810	+30°C/+90°C	88
SSNEC4	1500	800	900	2	300	1080	+30°C/+90°C	116
SSNEC6	2250	800	900	2	487	1620	+30°C/+90°C	144

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

**CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR**
**➤ Exterior**

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Patas en Acero Inoxidable regulables en altura,
- Decoración en Acero Inoxidable de serie. Existe la posibilidad de otras decoraciones bajo presupuesto: plastificadas en diferentes colores o en madera,

**➤ Interior**

- Acero Inoxidable AISI 304,

**➤ Puertas**

- Puertas correderas y tirador integrado,

**➤ Estantes**

- (1) estante interior regulable en altura,
- No se incluyen soportes superiores, cristales, correbandejas, zócalos, cubetas G/N,

**➤ Regulación**

- En los modelos con reserva caliente ventilada y puertas correderas, la temperatura de la reserve se controla con un termostato independiente, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C,
- La reserva inferior caliente se equipa con un sistema de aire forzado por ventilación para una distribución homogénea de la temperatura,

**OPCIONAL**

- Accesorios, a consultar.
- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz,
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

**➤ Eléctrica**

- Conexión eléctrica: 220 V / 1 ph / 50 Hz.



MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Potencia (W)	Inten. (A)	Container 20' / 40' / 40'HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto					
SSNEC3	1225	900	1000	104	1020	4,43	22 / 44 / 44	50
SSNEC4	1600	900	1000	136	1020	4,43	14 / 28 / 28	32
SSNEC6	2350	900	1000	169	1020	4,43	8 / 20 / 20	28

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

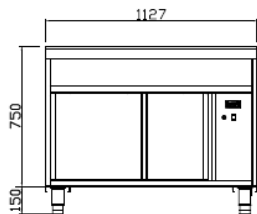
**MODELOS: SSNEC3 SSNEC4 SSNEC6** *SELF-SERVICE: Mesas Calientes.*

**VISTA GENERAL**

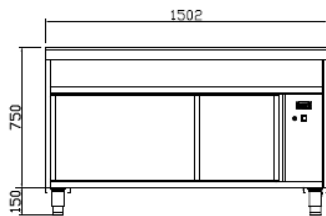
ALZADO

PLANTA

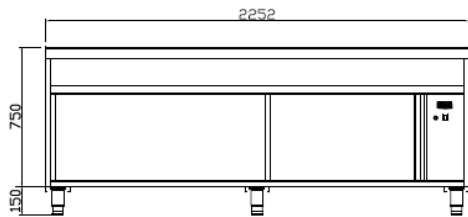
PERFIL



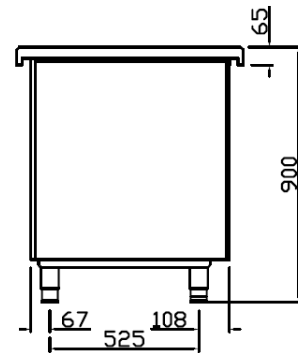
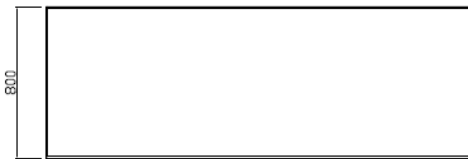
SSNEC3



SSNEC4



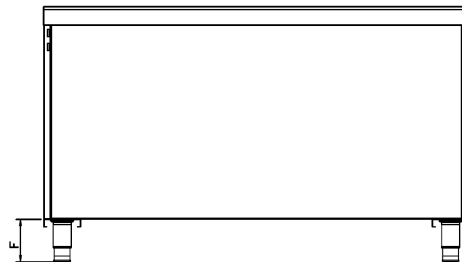
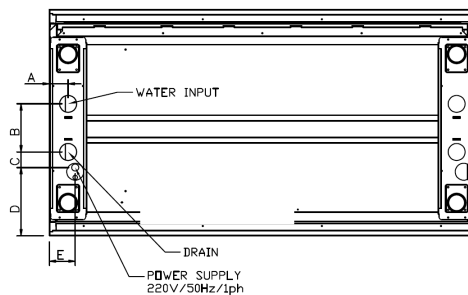
SSNEC6



SSNEC

**CONEXIONES**

MODELOS	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
SSNEC3	-	-	-	241,5	91	150
SSNEC4	-	-	-	241,5	91	150
SSNEC6	-	-	-	241,5	91	150



Revisión: 01 Fecha: 30/08/2018 SSNEC3, SSNEC4, SSNEC6\_FT\_Es\_0.1

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO