



# VITRINAS REFRIGERADAS PARA SUSHI

## TORNADO

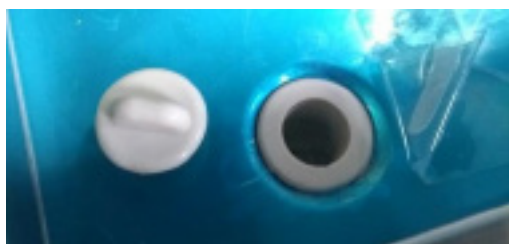
MODELOS: SSS4 – SSS5- HC-SSS7

### DESCRIPCIÓN

Las vitrinas refrigeradas para sushi modelos HC-SSS4 (4 azafates), SSS5 (5 azafates) y HC-SSS7 (7 azafates) están diseñadas para la exhibición y conservación óptima de alimentos fríos, ofreciendo un diseño moderno con interior en acero inoxidable y exterior en lámina de acero pintada, materiales que facilitan la limpieza y el mantenimiento. Incorporan puertas posteriores corredizas en vidrio para un servicio práctico, iluminación interna que mejora la visibilidad del producto y bandejas en posición angular que favorecen una presentación atractiva. Permiten exhibir los alimentos en azafates o directamente sobre la plataforma refrigerada, garantizando enfriamiento uniforme gracias a su sistema de evaporadores duales (superior y en plataforma). Cuentan con control y visor digital de temperatura para mayor precisión operativa, trabajan en un rango de 28°F (-2°C) a 50°F (10°C) y utilizan refrigerante R600a, asegurando desempeño eficiente y conservación adecuada del producto.

| Ítem                                   | Descripción                                                  |                                                   |                                                   |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Tipo de equipo                         | Vitrina sushi                                                | Vitrina sushi                                     | Vitrina sushi                                     |
| Modelo                                 | HC-SSS7                                                      | HC-SSS5                                           | HC-SSS4                                           |
| Medidas aprox. (frente x fondo x alto) | 180x39x29 cm                                                 | 150x39x29 cm                                      | 120x39x29 cm                                      |
| Compresor                              | 1/3 HP / R600A                                               | 1/6 HP / R600A                                    | 1/6 HP / R600A                                    |
| Aplicación                             | Especialmente para conservar sushi, pescado, mariscos etc.   |                                                   |                                                   |
| Capacidad                              | 7 azafates 1/3 GN                                            | 5 azafates de 1/3 GN                              | 4 azafates de 1/3 GN                              |
| Rango de temperatura                   | Ideal 32°F programable                                       |                                                   |                                                   |
| Sistema de enfriamiento                | Eléctrico por compresor                                      |                                                   |                                                   |
| Material del cuerpo                    | Acero inoxidable 304 lamina pintada, pasta y vidrio templado |                                                   |                                                   |
| Uso recomendado                        | Hoteles, restaurantes                                        |                                                   |                                                   |
| Alimentación eléctrica                 | 115 V – 3A                                                   |                                                   |                                                   |
| Instalación                            | Uso interior                                                 |                                                   |                                                   |
| Accesorios                             | 7 azafates, 1 manual,1 soporte,1 tornillo drenaje            | 5 azafates, 1 manual,1 soporte,1 tornillo drenaje | 4 azafates, 1 manual,1 soporte,1 tornillo drenaje |

## IDENTIFICACIÓN DE PARTES



Orificio con tapón para drenar agua durante la limpieza. Se encuentra al interior



### CONTROL DE TEMPERATURA E INTERRUPTOR DE LA ILUMINACIÓN HC-SSS



Orificio con tapón para la salida del agua. Se encuentra en la parte inferior izquierda en el exterior del equipo.

**SET:**

Para mostrar el punto de ajuste objetivo; en el modo de programación selecciona un parámetro o confirma una operación.

**❄ (DEF)**

Para iniciar un descongelamiento manual.

**▲ (UP)**

Para visualizar los datos de una posible alarma de temperatura. En modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o aumentar el valor de la variable desplegada.

**▼ (DOWN)**

Para visualizar los datos de una posible alarma de temperatura. En modo de programación permite recorrer los códigos de parámetros o disminuir el valor de la variable desplegada.