



FICHA TÉCNICA

Vitrina para Pasteles (Pastry Display Case)

TKN12SP



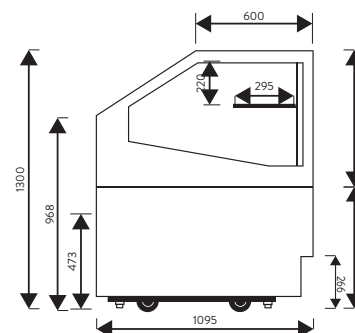
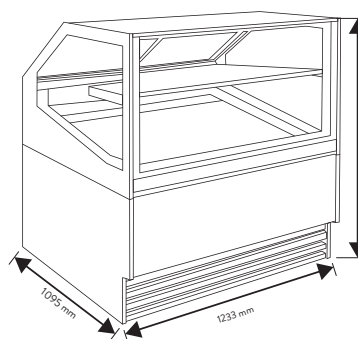
La vitrina para pasteles **TKN12SP** está fabricada en acero inoxidable cepillado con vidrio ultratransparente de apertura práctica. Equipada con refrigeración eficiente mediante gas R290 y control electrónico de temperatura, incorpora compresores de alta eficiencia que reducen el consumo energético. Su diseño moderno y elegante, con acabados resistentes y ruedas universales.

Especificaciones

Dimensiones (L X An X Al)	Potencia	Corriente	Temperatura de operación	Consumo energético (kWh/24h)	Clase climática	Alimentación	Refrigerante
1233 X 1095 X 1300 mm	950 W	4.1 A	0°C ~ 6 °C	15.96 kWh/24 h	4 (30° C / 58% HR)	110 V / 60 Hz / 1 HP	R290 (100 gr)

Características

Control y Operación	- Control de temperatura digital con rango de 0 °C ~ 6 °C. - Sistema de enfriamiento ventilado con desescarche automático. - Clase climática 4 (30 °C / 58 % HR).
Cristales y Puertas	- Cristales dobles templados de 6 mm en cubierta frontal y laterales. - Cristales calefactados mediante resistencia para evitar empañamiento. - Cubierta de cristal templado de 6 + 4 mm. - Dos puertas correderas traseras de cristal templado con marco perimetral.
Refrigeración y Consumo	- Compresor Embraco R-290 de 1 HP. - Gas refrigerante R-290 (100 g). - Doble tubo capilar hacia el evaporador. - Voltaje de alimentación: 110 V / 60 Hz / 10 A.
Iluminación y Exhibición	- Iluminación LED de 79.2 W. - Entrepaño de cristal templado de 6 mm (44 x 118 cm). - Interior en acero inoxidable.
Estructura y Movilidad	4 ruedas y 4 regatones. - Faldón perimetral en lámina pintor color blanco. - Peso: 236 kg.
Mantenimiento y Conexión	- Filtro de malla desmontable para condensador (fácil limpieza). - Cable de alimentación 3X14 de 2.5 m con clavija Nema 5-15P.



Diseño de doble capa para exhibición de gran capacidad, adaptable a distintas necesidades operativas. Perfil compatible con la vitrina **TKN12SG** que permite un diseño lineal

