

# LET'S MAKE IT COOLER

# VCR-200

VCR-200



- Aislamiento ecológico con agente espumantes C5 (Ciclopentano)
- Condensador de bajo mantenimiento
- Iluminación con lámpara horizontal
- Frente con vidrio templado LOW-E
- Puertas de vidrio doble con marcos de plástico
- Control de temperatura electrónico con sistema de ahorro de energía
- Válvula de expansión

EXHIBICIÓN.  
REFRIGERACIÓN.  
PRESERVACIÓN.



**Criotec**

# VCR-200

## FICHA TÉCNICA

Dimensiones Exteriores			Dimensiones Interiores			Compresor				Peso					
Altura	Frente	Fondo	Altura	Frente	Fondo	Amperaje	Potencia	Voltaje	Frecuencia	Nacional	Exportación				
133cm	208.4cm	96.7cm	96.5cm	189.8cm	74.8cm	13 A	5/8 HP	115 V	60 HZ	240 kg	268 kg				
Capacidad		Rango de Temperatura		Consumo Energía		Gas Refrigerante		Sistema Refrigeración		Embarque					
Parrillas		-4°C a 4°C / -6°C a 0°C		-		R-134a		Placa Fría		20" <small>(exp)</small>	40" <small>(exp)</small>	48" <small>(exp)</small>	48" <small>(exp)</small>	53" <small>(exp)</small>	53" <small>(exp)</small>
7										-	17	21	20	23	22

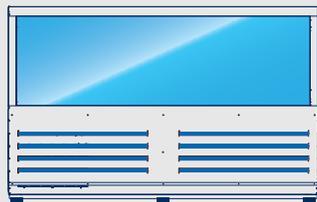
### VCR ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR

- Aislamiento ecológico con agente espumantes C5 (Ciclopentano)
- Condensador de bajo mantenimiento
- Iluminación con lámpara horizontal
- Frente con vidrio curvo
- Puertas de vidrio doble con marcos de plástico
- Control de temperatura electrónico con sistema de ahorro de energía
- Valvula de expansión

### ESPECIFICACIONES OPCIONALES

- Motores de alta eficiencia
- Regulador de voltaje

1.80mts



### VITRINA CARNICERA

Esta vitrina esta especialmente desarrollada para productos cárnicos se destaca sobre cualquier otra por su diseño de perfil curvo y su amplio e iluminado espacio de exhibición de producto que maneja una temperatura de entre -4°C a +4°C, con sus parrillas multinivel se puede configurar el espacio para diferentes productos.

Además cuenta con un espacio de almacenaje de producto de gran capacidad a una temperatura de entre -12°C a -8°C para una mejor conservación.

La practicidad de la tabla deslizable permite un mejor manejo y servicio de corte.

T. +52 (81) 8220 6161

Carretera Villa García, Km 2.5, Parque Industrial  
Diamante, Santa Catarina, N.L. 66350, México

[www.criotec.com.mx](http://www.criotec.com.mx)