

REFRIGERATOR MANUFACTURER
Turbo air
 más duradero, eficiente, estético

4184 E. Conant St.
 Long Beach, CA 90808
 Tel. 310-900-1000
 Fax. 310-900-1077
 www.turboairinc.com

Proyecto:	
Modelo:	
Producto:	
Almacén Disponible:	Cant.:
Aprobación:	
AIA #:	SIS #:
Sección CSI 11400	

Vitrina para Sushi

Vitrinas de Exhibición
 Vitrinas Refrigeradas para Sushi

Modelo: SAS-70L-N
SAS-70R-N



SAS-60R-N

Illuminación interior LED

Cuenta con iluminación LED eficiente en términos de energía e ilumina con ocho veces más claridad brillo que las luces convencionales.

Pantalla y control de temperatura digital

La tecnología digital proporciona temperaturas precisas y constantes en todo el gabinete. Esto permite que los productos se mantengan frescos durante un período prolongado de tiempo.

≡ CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS ≡

- **Refrigerante de hidrocarburo (R-290)**
 Con tecnología innovadora y sustentable, Turbo Air ofrece refrigeradores con hidrocarburo, diseñados para cumplir con los estándares de conservación de energía del DOE establecidos en 2017 y para usar refrigerantes de hidrocarburo aprobados por el programa SNAP de la EPA. Los refrigerantes de hidrocarburo no dañan la capa de ozono y tienen una contribución muy baja al calentamiento global (ODP-0, GWP-3).
- **Rango de temperatura ambiente de 10 °C a 26 °C, temperatura de saturación de 4 °C**
- **Cristal frontal superior recto que ofrece la máxima visibilidad**
- **Fondo ligeramente inclinado para un mejor drenaje**
- **Interior más amplio para ofrecer un efecto de exhibición optimizado**
- **Bandejas de alimento solidas en acero inoxidable**
- **Puertas de cristal templado de baja emisividad con manijas resistentes en el lado del chef**
- **El compresor montado en el lateral facilita el servicio sin necesidad de mover la vitrina**
- **El elegante diseño contemporáneo de estilo europeo mejora la atmosfera de cualquier espacio**
- **Limpieza sencilla y excelente durabilidad**
- **Condensador ubicado a la izquierda o derecha desde la vista frontal**
- **El refrigerador mantiene la temperatura entre 1.5 °C y 5 °C para la mejor conservación de los alimentos**
- **Deshielo automático**
- **Circuito de gas caliente y almohadilla de absorción**



Modelo	Ubicación del Compresor	Puertas	Pies Cúbicos	Cajones Inferiores	HP	AMPS	Peso Embalado (kg)	L x P* x A (mm)
SAS-70L-N SAS-70R-N	Izquierda Derecha	4	2.3	5	1/6	3	54	1785 x 368 x 344

* La profundidad no incluye 15 mm del drenaje.

Modelo: SAS-70L-N / SAS-70R-N

INFORMACIÓN ELÉCTRICA	
Voltaje	115/60/1
Tipo de Enchufe	ⓘ NEMA 5-15P
AMPS	3
HP del Compresor	1/6
Refrigerante	R-290
Largo del Cable (m)	1.5
DIMENSIONES	
Capacidad Neta (pies3)	2.3
Longitud Exterior (mm)	1785
Profundidad Exterior (mm)*	368
Altura Exterior (mm)	344
Número de Puertas	4
Número de Estantes Inferiores	5
Tamaño de los Estantes (mm)	280 x 280
Peso Neto (kg)	44
Peso Bruto (kg)	54

El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso.
El peso real del envío puede variar debido a los materiales de embalaje adicionales para la protección del equipo.
* La profundidad no incluye 15 mm del drenaje.

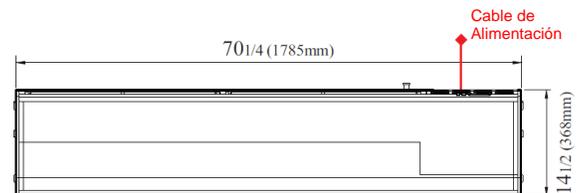
- **GARANTÍA: 2 años de garantía en partes y mano de obra**
3 años adicionales de garantía en compresor
(solo en EUA, consulte con su proveedor)

■ CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

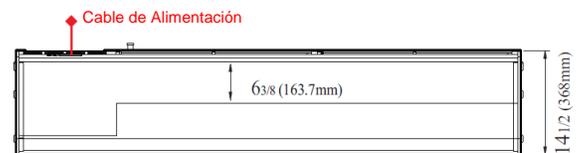
- Evaporador con recubrimiento anticorrosivo
- Sistema autocontenido
- No requiere fontanería
- Instalación rápida y sencilla
- Condiciones recomendadas de operación

Los modelos SAK han sido diseñados con la capacidad de operar en ambientes donde la temperatura y la humedad no excedan los 24 °C y el 55% respectivamente.

VISTAS

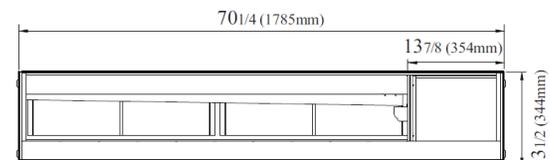


SAS-70R-N

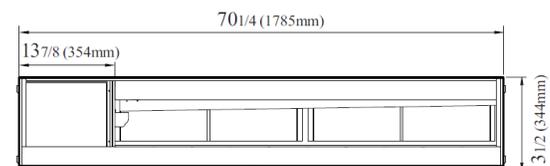


SAS-70L-N

VISTA SUPERIOR

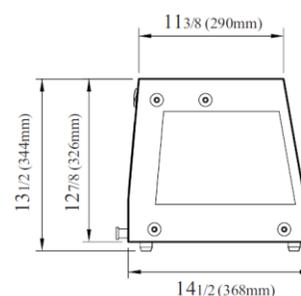


SAS-70R-N



SAS-70L-N

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



• Turbo Air: 800-627-0032
• Garantía: 800-381-7770

• GK: 800-500-3519
• AC: 888-900-1002