

Specialty



Q3-SP con esquineros combinables



Q2-SPN



Q2-SPN-EC

*Comida Preparada
Serie Q*

**Q2-SPN
Q3-SP
Q2-SPN-EC**

Servicio Refrigerado, Caliente o Frío y Exhibidor de Autoservicio de Niveles Múltiples para aplicaciones de: Deli, Sandwiches, Comida para Llevar, Pizza, Sushi, Bebidas, Frutas y Verduras



Pizza

Juice



Sandwich



The Q-Series
Q2-SPN
Q3-SP



Sushi



Bakery



Candy



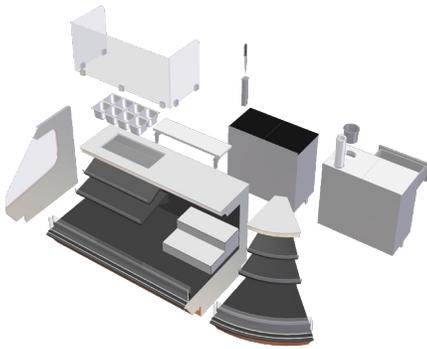
Horchata



*Diseñe su propia estación de
Comida Preparada*

Servicio Refrigerado, Caliente o Frío y Exhibidor de Autoservicio de Niveles Múltiples para aplicaciones de: Deli, Sandwiches, Comida para Llevar, Pizza, Sushi, Bebidas, Frutas y Verduras

Q2-SPN, Q3-SP, Q2-SPN-EC



Diseño Su Propia Estación de Preparación de Alimentos

Almacenamiento posterior, variedad de cubiertas, opciones de almacenaje, opciones de exhibición y entrepaños para la preparación ideal personalizada, exhibiciones para: deli, pizza, ensaladas, sándwiches, jugos, panadería, sushi, comida para llevar y más!

Flexibilidad en Exhibición

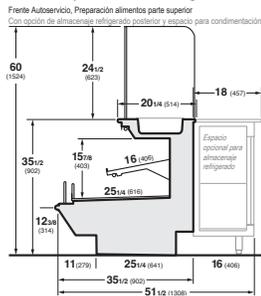
Flexibilidad superior tanto para exhibición como preparación de alimentos. Niveles múltiples de entrepaños para exhibición de autoservicio combinado con opciones flexibles para preparación de alimentos que proveen un ambiente completo de exhibición alimenticia.

Especificaciones

- Frente de Plexiglas® 1/2 pulg. de espesor
- Salidera termoplástica Negra
- Panel inferior en la parte de atrás con broche de presión de acero inoxidable
- Panel frontal pintado
- Niveladores ajustables de acero inoxidable
- Mampara de vidrio templado recto sobre cubierta
- Motores para ventiladores de Alta Eficiencia
- Parrillas metálicas y panel posterior interno negro (removible a mano)
- Cubierta termoplástica blanca para preparación de comida
- Iluminación LED en Copete †
- Termómetro digital solar
- Bumper (Paragolpe) de vinil negro de 1 pulg.
- Referencia de colores estándar Hussmann.com

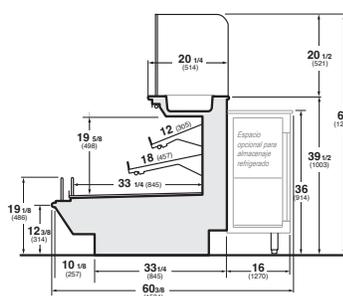
Opciones

- Iluminación LED en entrepaños †
 - Base saliente o cubierta sólida para preparación de alimentos de termoplástico negro Corian® (material aprobado NSF 7)
 - Entrepaños ajustables de 12 pulg. y 18 pulg. (al nivel y con ángulo de 15°)
 - Almacenamiento posterior refrigerado de 16 pulg. de profundidad
 - Almacenamiento posterior para alimentos secos de 12 pulg. de profundidad
 - Interior de acero inoxidable
 - Cabeceras sólidas o de vidrio
 - Área de condimentos refrigerada (especificar recorte)
 - Cabeceras interiores en acabado espejo
 - Válvula de línea de líquido con cierre manual
 - Termostato (remoto)
 - Tabla para envolver con plástico térmico
 - Borde y decoración personalizable
 - Longitudes y opciones personalizables
- (Consulte con su representante de ventas de Hussmann)



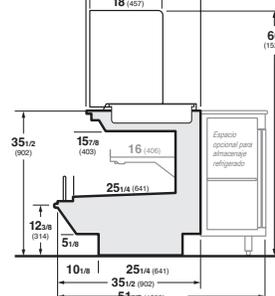
Q2-SPN

Remoto: 4', 5', 6', 8', 10', 12'
Esquineros: Externo 45°



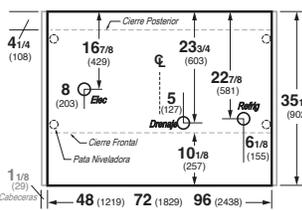
Q3-SP

Remoto: 4', 5', 6', 8', 10', 12'
Esquineros: Externo 45°; 90°

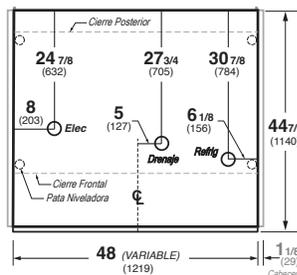


Q2-SPN-EC

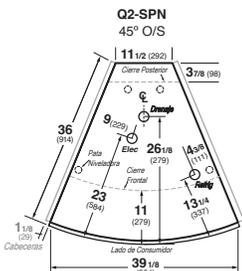
Remoto: 4', 5', 6', 8', 10', 12'
Esquineros: Externo 22.5°



Q2-SPN / Q2-SPN-EC

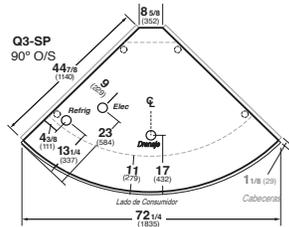


Q3-SPN



Q2-SPN

45° O/S



Q3-SP

90° O/S



Q2-SPN-EC

45° O/S

Información Adicional.. Serie Q Familia Completa



Los exhibidores refrigerados de Hussmann configurados para la venta y uso en los Estados Unidos cumplen o superan los requisitos de los estándares de eficiencia energética del DOE 2017.

* Algunas características opcionales podrían necesitar ser certificadas ya sea por UL, NSF, y/o otras agencias certificadoras de terceros. Contacte a Hussmann para cualquier verificación o duda acerca de disponibilidad.

† Únicas configuraciones de iluminación que cumplen con U.S. Dept. of Energy (DOE) regulación 2017 que están disponibles para venta y uso en EE.UU.

NOTA: Estos exhibidores están diseñados para usarse en tiendas cuya temperatura no sobrepase los 75 °F y con una H.R. máxima del 55%. El gabinete está diseñado para contener solo producto previamente enfriado.

Nos reservamos el derecho de cambiar o revisar las especificaciones y el diseño del producto en relación con cualquier característica de nuestros productos. Dichos cambios no dan derecho al comprador a cambios correspondientes, mejoras, agregados o reemplazos en el equipo comprado o enviado anteriormente.

Para recursos y garantías adicionales, contacta a tu representante o visita www.hussmann.com.



Nota. Utilice las Hojas Técnicas de Hussmann para tener dimensiones más precisas para el propósito de diseño de tienda.

Hussmann Corporation

Ventas Mexico: +52.55.5804.2900
Ventas Centroamérica: +506.2505.5003
Ventas Sudamérica: +562.2623.5200
www.hussmann.com