

Excelera las Ganancias de Sus Negocios

- Mayor Exhibición de Productos
- Menor Consumo de Energía
- Mayor Conservación del Producto
- Menor Costo en Mantenimiento
- Mayor Confiabilidad



Exhibidor para
Carnes de 5
Niveles

5 Deck Meat Merchandiser

M5X-E 5 Niveles Para Carnes

M5X-GE 5 Niveles Para Carnes, Vidrio Frontal

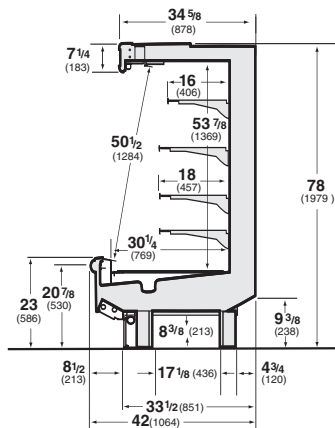
M5X-EP 5 Niveles Para Carnes, Extra Alta Eficiencia

M5X-GEP 5 Niveles Para Carnes, Vidrio Frontal, Extra Alta Eficiencia

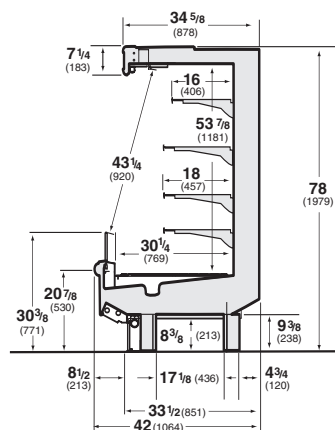
HUSSMANN
IMPACT™ Excel

Disponibles en longitudes 8' y 12'.

M5XE, M5XEP

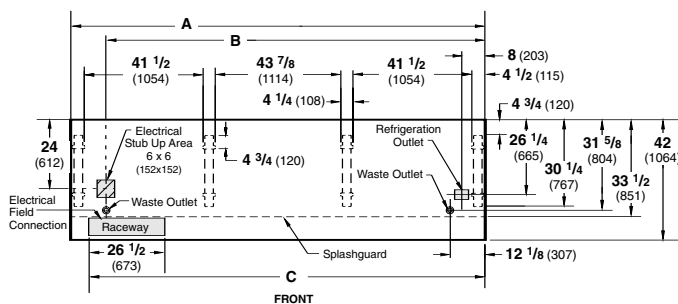


M5XGE, M5XGEP



Nota: Por favor utilice las hojas de datos técnicos de Hussmann para obtener las dimensiones precisas para cualquier propósito de modulación para una tienda.

Vista de Planta de M5X-E, M5X-GE, M5X-EP, M5X-GEP



Dimension	A	B	C
8 foot	96 3/8 (2448)	84 1/4 (2140)	90 1/8 (2289)
12 foot	144 1/2 (3670)	132 3/8 (3363)	138 1/4 (3511)

Nota: Total del equipo sin cabeceras o separaciones

Mayor Exhibición de Productos

EL M5X es nuestro Exhibidor para carnes de múltiples niveles de mayor capacidad, Excelente para aplicaciones de gran volumen. El cristal frontal y la opción de iluminación en el retorno mejoran la visibilidad del producto. El M3X le ofrece características superiores para el mercadeo tales como las cabeceras de cristal de panorama completo, el copete superior iluminado, la iluminación mejorada y flexibilidad en el posicionamiento de los entrepaños.

Menor Consumo de Energía

El M5X viene con evaporadores eficientes estándar. La opción de evaporadores de Extra Alta Eficiencia (E-Plus) reducen el consumo de energía en un 18% en comparación con el estándar. También pueden ser incluidas las cortinas nocturnas para reducir el consumo de energía en aproximadamente un 12%.

Mayor Conservación del Producto

Los evaporadores modulares y el sistema de deshielo por tiempo reducen el choque térmico, estabilizando la temperatura de la carne, resultando en carne más fresca con una mayor conservación. El deshielo modular, como característica opcional que mejorará la estabilidad de la temperatura de los productos a conservar.

Menor Costo en Mantenimiento

Mayor espacio en la base de los equipos, fondo diseñado para fácil limpieza, dimensiones ajustables de acuerdo a su espacio, fácil acceso a las balastras y una innovación en el panel de descarga modulado en 2' (609 mm) son las características que reducen el costo de mano de obra en el mantenimiento de los equipos.

Mayor Confabilidad

Nuestra garantía de 5 años en el evaporador modular es la mejor de la industria. Las válvulas de expansión pre-ajustadas son diseñadas para mantener la temperatura óptima en la vida del equipo.

Nota: Estos equipos son diseñados para operar en tiendas donde la temperatura y la humedad no superen los 75°F (24°C) y el 55% de HR.

Nos reservamos el derecho de cambiar o actualizar las especificaciones y el diseño del producto en conexión con cualquier accesorio de nuestros productos. Tales cambios no dan derecho al comprador a que apliquen en equipos previamente vendidos o embarcados.

Página Web: www.hussmann.com

E-mail: hussmann-marketing@irco.com

Hussmann Corporation
12999 St. Charles Rock Rd.
Bridgeton, MO 63044-2483
(314) 291-2000
Fax: (314) 298-4756