

## 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 de  
Múltiples Niveles  
para Lácteos y  
Salchichonería

# Exhibidor de Múltiples Niveles para Lácteos



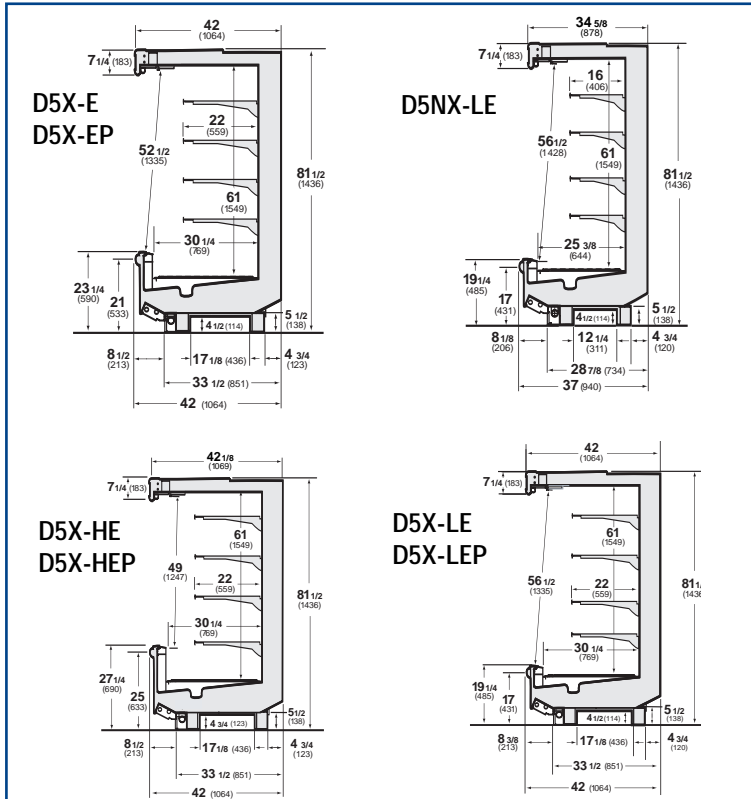
D5X-E D5X-LE D5X-HE D5NX-LE

D5X-EP D5X-LEP D5X-HEP

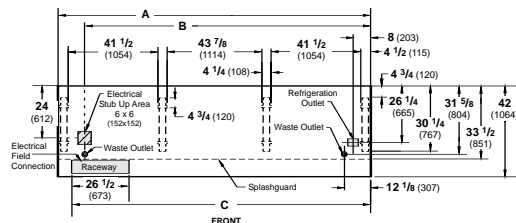
E=Evaporador de Alta Eficiencia EP=E Plus, Evaporador de Extra Alta Eficiencia

L=Frete Bajo H=Frete Alto N=Esbelto

Todos los modelos disponibles en longitudes de 8' y 12'  
Algunos modelos de 4' y 6' también están disponibles.



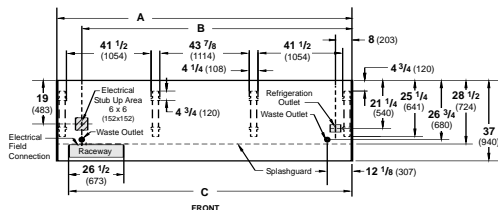
D5XE, D5XEP, D5XLE, D5XLEP, D5XHE, D5XHEP Diagrama



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: Las dimensiones de longitud del equipo no consideran cabeceras o particiones. Medidas en pulgadas (milímetros)

## Vista de Planta de D5NXLE



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

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

## Mayor Exhibición de Productos

La línea de equipos D5X fue diseñada para ayudarle en la exhibición y venta de productos lácteos y salchichonería. Las características superiores que ofrece para el mercadeo son las cabeceras de cristal de panorama completo, el copete superior iluminado, la iluminación mejorada y la flexibilidad en el posicionamiento de los entrepaños.

## Menor Consumo de Energía

Todos los equipos D5X vienen 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 del producto, resultando en mayor frescura y conservación. El deshielo modular, como característica opcional, mejora 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 Confiabilidad

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.

Nota: 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.husmann.com](http://www.husmann.com)

E-mail: [husmann-marketing@irco.com](mailto:husmann-marketing@irco.com)

## Husmann Corporation

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