

*La Combinación Perfecta Para Departamentos de Especialidades  
de Alta Rentabilidad*

- *Excelente Exhibición*
- *Elegante Línea*
- *Desempeño Comprobado*



*Exhibidor de Servicio para Carnes,  
Pescados y Mariscos con Cristal  
Curvo y Evaporador Gravitacional*

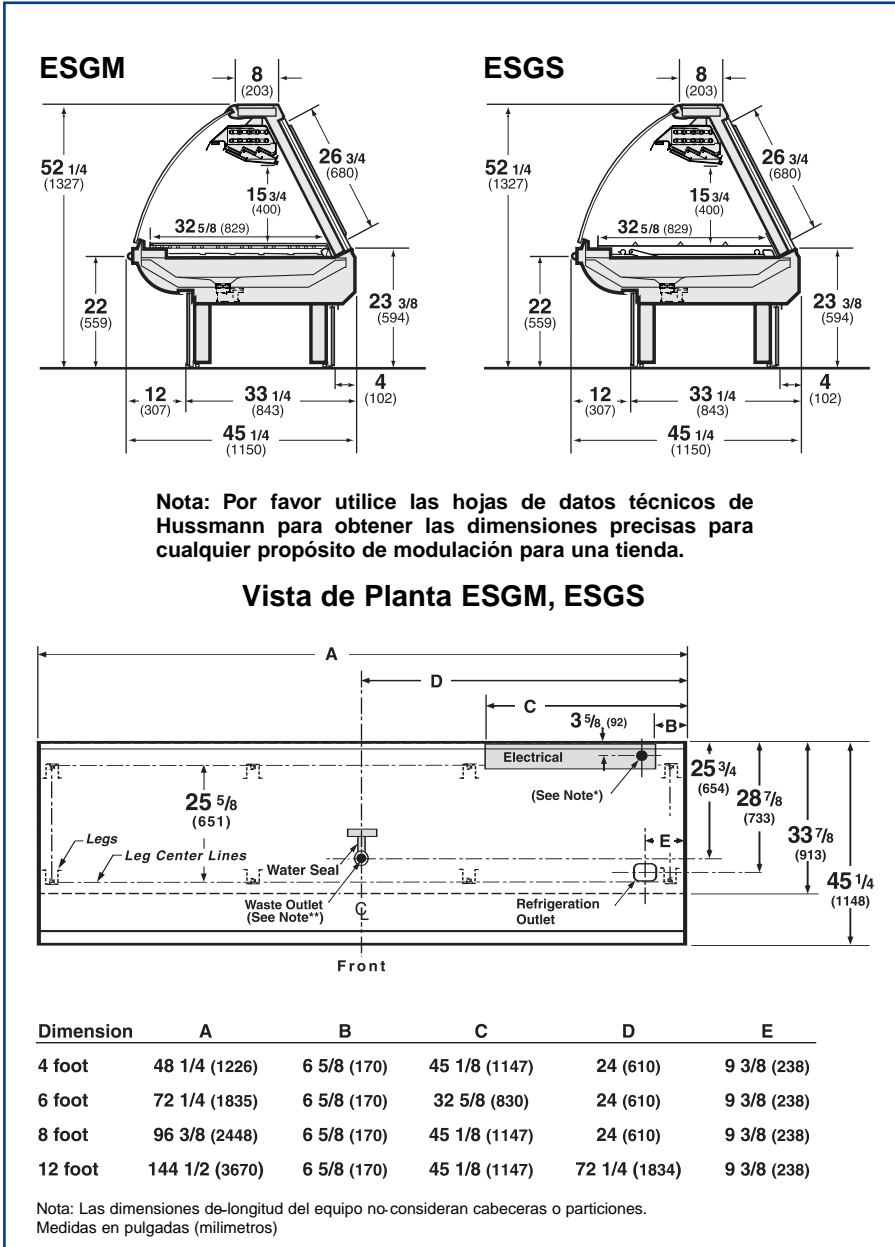
**Serie Impact Elite**

# ESGM - Exhibidor de Servicio para Carnes con Cristal Curvo y Evaporador Gravitacional

# ESGS - Exhibidor de Servicio para Pescados con Cristal Curvo y Evaporador Gravitacional



Medidas Estándar: 4', 6', 8', 12'



## Excelente Exhibición

Los equipos ESGM y el ESGS le ofrecen una amplia y flexible cantidad de oportunidades de exhibición para sus operaciones con especialidades. Su ventaja estética radica en su cristal curvo de alto desempeño, los modelos se encuentran disponibles para pescado fresco y mariscos carne, y carnes frías. Las grandes puertas posteriores y el cristal frontal abatible, hacen que el equipo sea realmente fácil de usar. Muchas otras opciones flexibles se encuentran también disponibles.

## Elegante Línea

Un sello presente en la línea Impact Elite es su impresionante apariencia, la cual provoca una irresistible atención a los detalles. El ESGM y el ESGS han sido diseñados para proveerle una excepcionalmente atractiva plataforma de exhibición para carnes y cortes de gourmet, carnes frías y selecciones de pescados y mariscos. Estos equipos pueden ser combinados con modelos afines para crear una espectacular línea, que hará que sus exhibidores de especialidades cobren vida.

## Desempeño Impact Comprobado

Esta avanzada tecnología de refrigeración de Husmann está ahora disponible en la línea Impact Elite, ofreciéndole una mejor temperatura para los productos exhibidos, un tiempo de vida más largo, menores costos en energía, menores fugas de refrigerante y una fácil limpieza y mantenimiento. Obtén el mayor estilo y el mayor desempeño con Impact Elite.

**Además de un avanzado estilo en su línea, más un desempeño de clase mundial y un eficiente uso de energía... Esto es Impact Elite.**

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.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