Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON CAJONES

CONSTRUCCION
Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.
Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.
Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.
Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
Bisagras reforzadas en acero inoxidable, las cuales permiten colocar la tapa en dos posiciones de apertura.

PUERTAS
Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).
Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.
Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.
Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

CAJONES
Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 55 kg. en cada cajón.
Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

SISTEMA DE REFRIGERACION
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.
Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
Evaporación automática del agua de deshielo.
Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.
Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.
Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION
Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.
Insertos GN-1/3 en policarbonato transparente NSF, 6" de profundidad.
Tabla Nylamid de 19" de ancho.
Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.
Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS
Kit de (4) ruedas ADA de 2.5" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).

APTP-46-D2 P HC

APTP-67-D2 P HC

APTP-93-D6 P HC

MODELO	PUERTAS	CAJONES	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft³	Insertos		HP		Frente	Fondo	Altura	kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON CAJONES												
APTP-46-D2 P HC	0	2	11.6	6	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1175	918	1447	154	2.0
APTP-67-D2 P HC	1	2	20.8	9	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1715	918	1447	195	2.8
APTP-67-D4 P HC	0	4	20.8	9	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1715	918	1447	195	2.8
APTP-93-D2 P HC	2	2	30.2	12	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2380	918	1447	252	3.8
APTP-93-D4 P HC	1	4	30.2	12	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2380	918	1447	252	3.8
APTP-93-D6 P HC	0	6	30.2	12	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2380	918	1447	252	3.8

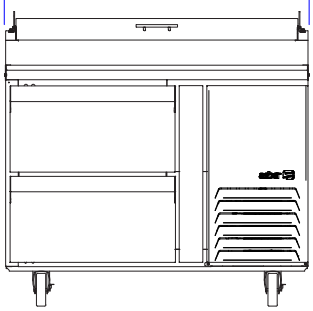
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON CAJONES

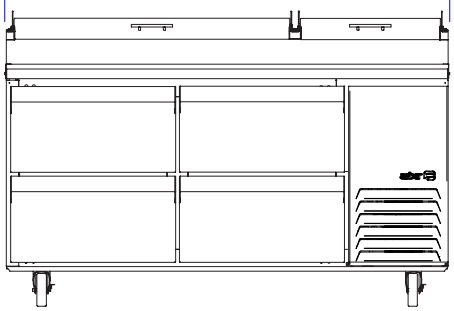
APTP-46-D2 P HC

46-1/4" (1175 mm)



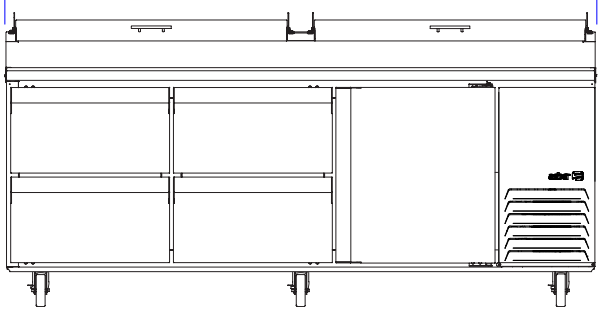
APTP-67-D4 P HC

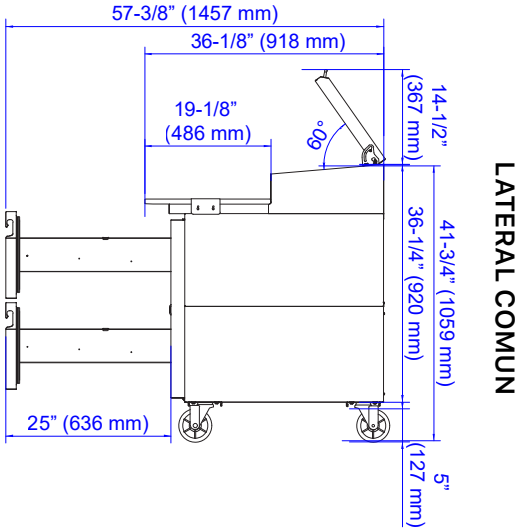
67-1/2" (1715 mm)



APTP-93-D6 P HC

93-3/4" (2380 mm)





MODELO	APTP-46-D2 P HC	APTP-67-D4 P HC	APTP-93-D6 P HC
CONEXION ELECTRICA			
Voltaje - Frecuencia	115V. - 60 Hz.		
Potencia (HP)	1/3		
Amperaje	3.0		
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P		
Longitud del cable (m)	2.4		
Gas refrigerante	R290		
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	1288	1828	2493
Fondo	1042		
Altura	1462		

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

1. **CONEXION ELECTRICA:** verifique las condiciones requeridas para una instalación con voltaje a 115V., compatible con la clavija "NEMA 5-15P".
2. **REFRIGERANTE:** equipos con gas refrigerante R290, el cual es inflamable. Siga las instrucciones de manejo para evitar riesgo de incendio o explosión.
3. **EXCENCION DE RESPONSABILIDAD:** ASBER no asume responsabilidad alguna por la cobertura de piezas o mano de obra, ni por fallas de componentes, defectos de fábrica o cualquier otro daño para las unidades instaladas en aplicaciones residenciales o no comerciales.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA.