Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

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./m^3 de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuertas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.

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.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

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

Recolector de queso en acero inoxidable austenítico, incluye bandejas y parrillas desmontables.

Ruedas ADA de 2.5" (con costo adicional).
220V. - I - 50/60Hz.
(con gas refrigerante R-134 A).
Consultar al fabricante los datos de potencia y de amperaje.

APTP-46 HC

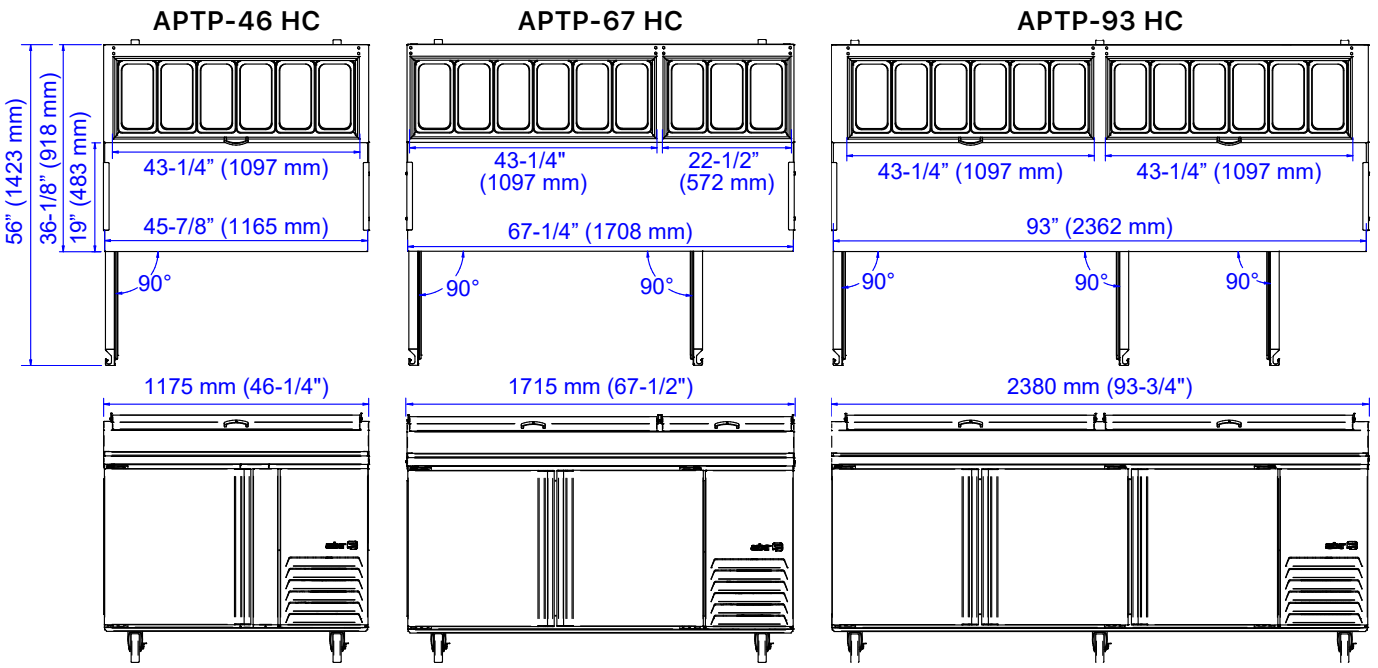
APTP-67 HC

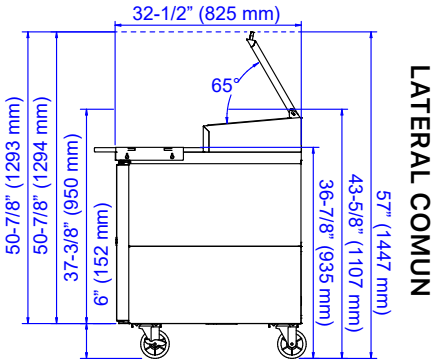
APTP-93 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA (HP)	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Insertos	ft^3				Frente	Fondo	Altura	Kg	m^3
MESAS REFRIGERADAS PREPARACIÓN PIZZAS												
APTP-46 HC	1	2	6	11.6	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1175	918	1447	154	2.0
APTP-67 HC	2	4	9	20.8	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	1715	918	1447	195	2.8
APTP-93 HC	3	6	12	30.2	115V. - 60 Hz.	1/3	3.0	2380	918	1447	252	3.8

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

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas





MODELO	APTP-46 HC	APTP-67 HC	APTP-93 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 INTERIORES (MM)			
Frente	690	1230	1895
Fondo	652		
Altura	630		
Parrillas (Frente x Fondo)	535 x 660		
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 Y EL CARIBE.