

Bases de Chef Refrigeradas



CONSTRUCCION

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Encimera con borde perimetral anti-derrame, aislada en poliuretano inyectado de 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

Cumple con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.

CAJONES

Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones de 450 mm en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 60 kg. en cada cajón.

Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 4".

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 con visores digitales.

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

DOTACION

Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.

Kit de ruedas de 4" de diámetro (altura máxima de 5" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

IMPORTANTE

No incluyen insertos.*

OPCIONES Y ACCESORIOS

220V. - I - 50/60Hz. (con costo adicional).

Consultar al fabricante si es factible su fabricación, el código correspondiente, la potencia y el amperaje.



ACBR-72 HC



ACBR-52 HC + AEHP-4-24 + AERB-24

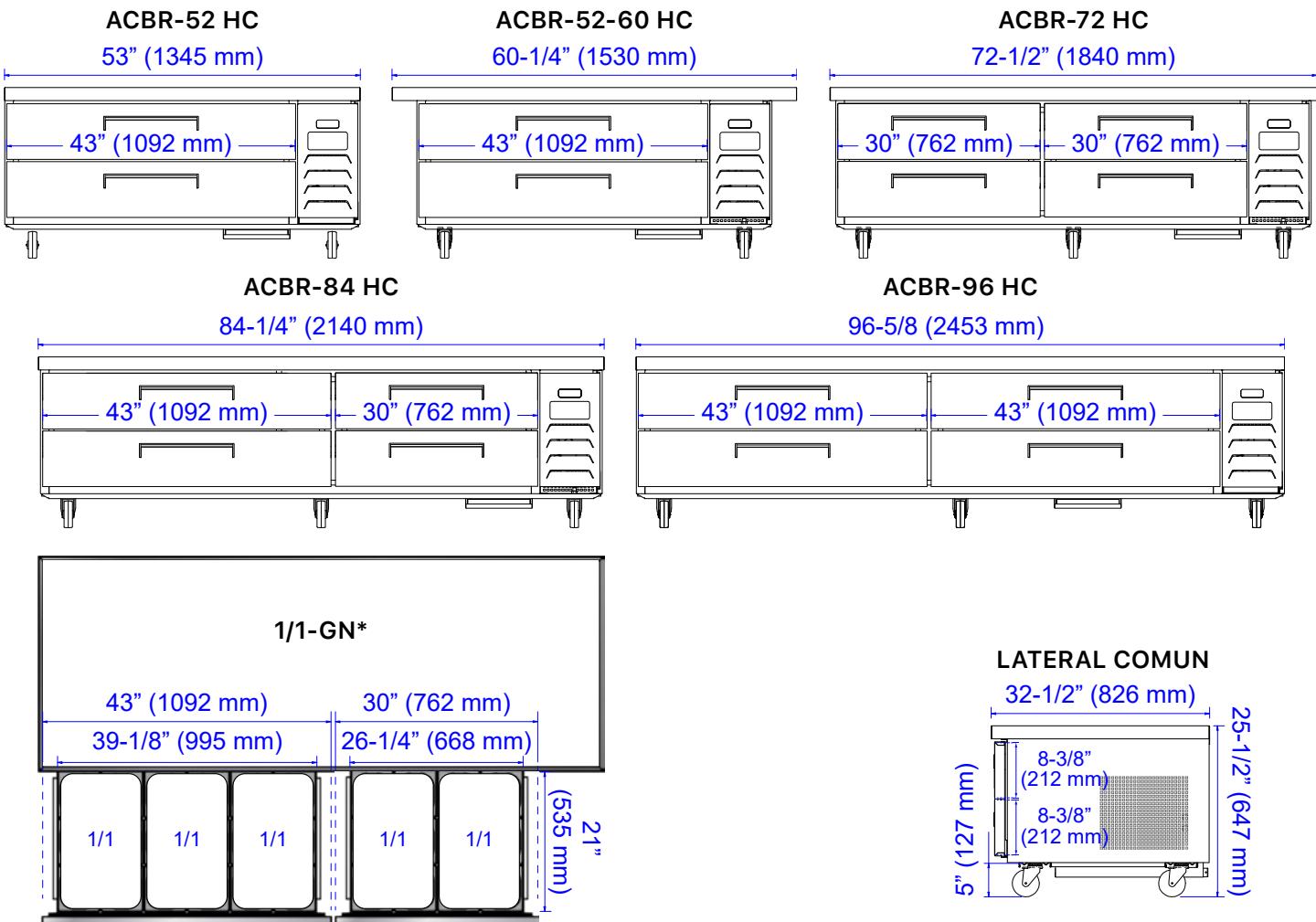
IMPORTANTE: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Bases de Chef Refrigeradas deberán incluir las patas, las cuales deberán adquirirse con el fabricante. El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Bases de Chef Refrigeradas debe ser de al menos 4".

El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de ONNERA MEXICO.

MODELO	CAJONES	CAPACIDAD 1/1-GN*	VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
						Frente	Fondo	Altura	kg	m ³
BASES DE CHEF REFRIGERADAS										
ACBR-52 HC	2	6	115V. - 60 Hz.	1/10	2.5	1345	826	647	172	1.0
ACBR-52-60 HC	2	6	115V. - 60 Hz.	1/10	2.5	1530	826	647	186	1.1
ACBR-72 HC	4	8	115V. - 60 Hz.	1/4	3.0	1840	826	647	234	1.3
ACBR-84 HC	4	10	115V. - 60 Hz.	1/4	3.0	2140	826	647	254	1.5
ACBR-96 HC	4	12	115V. - 60 Hz.	1/4	3.0	2453	826	647	290	1.7

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

Bases de Chef Refrigeradas



MODELO	ACBR-52 HC	ACBR-52-60 HC	ACBR-72 HC	ACBR-84 HC	ACBR-96 HC
CONEXION ELECTRICA					
Voltaje - Frecuencia	115V. - 60 Hz.				
Potencia (HP)	1/10			1/4	
Amperaje	2.5			3.0	
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P				
Longitud del cable (m)	2.4				
Gas refrigerante	R290				
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)					
Frente	1458	1643	1953	2253	2566
Fondo			950		
Altura			687		



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. EXCEPCION 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.