

## Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS

### 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<sup>3</sup> 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 contrapuestas 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.

### 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.

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-1/4 en policarbonato transparente NSF, 4" de profundidad.

Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.

Tabla Nylamid de 18" 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 (con costo adicional).

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

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

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



APTP-48 HC



APTP-60 HC



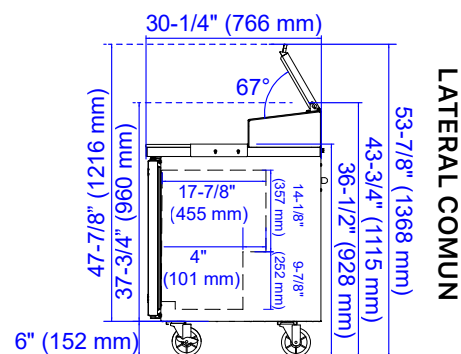
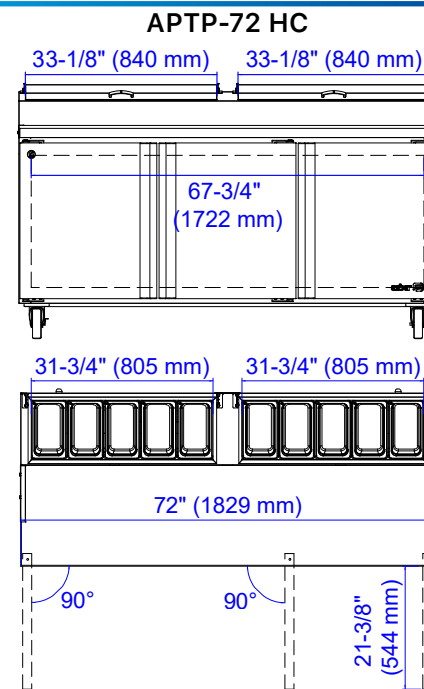
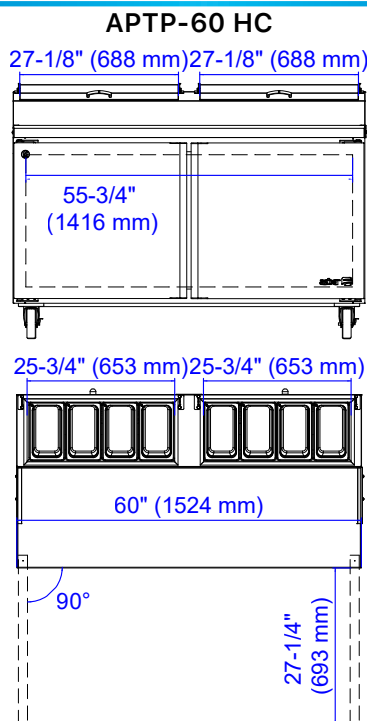
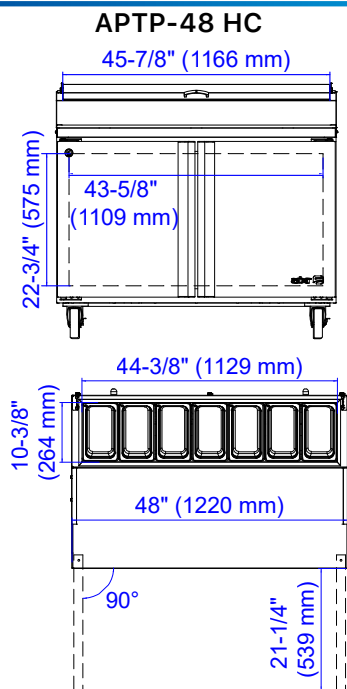
APTP-72 HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft³	Insertos		HP		Fronte	Fondo	Altura	kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS												
APTP-48 HC	2	2	13.3	7	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1220	766	1115	149	1.4
APTP-60 HC	2	2	16.8	8	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1524	766	1115	154	1.7
APTP-72 HC	3	3	20.6	10	115V. - 60 Hz.	1/4	2.5	1829	766	1115	172	2.0

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

## Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS



MODELO	APTP-48 HC		APTP-60 HC		APTP-72 HC	
CONEXION ELECTRICA						
Voltaje - Frecuencia	115V. - 60 Hz.					
Potencia (HP)	1/2					
Amperaje	2.5					
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P					
Longitud del cable (m)	2.4					
Gas refrigerante	R290					
DIMENSIONES INTERIORES (mm)						
Frente	1109	1416	1722			
Fondo	455					
Altura	609					
Parrilla (mm)	522 x 373	675 x 373	560 x 373	522 x 373		
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)						
Frente	1353	1660	1963			
Fondo	890					
Altura	1155					



### REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- CONEXION ELECTRICA:** verifique las condiciones requeridas para una instalación con voltaje a 115V., compatible con la clavija "NEMA 5-15P".
- REFRIGERANTE:** equipos con gas refrigerante R290, el cual es inflamable. Siga las instrucciones de manejo para evitar riesgo de incendio o explosión.
- 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.