

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/m³ 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 contrapueras 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 38 °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

Kit de 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



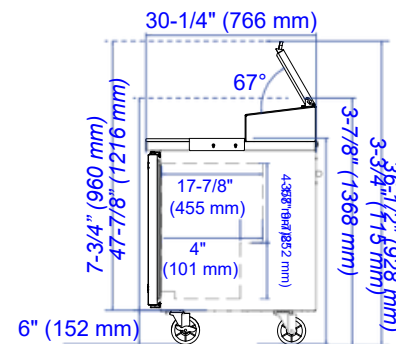
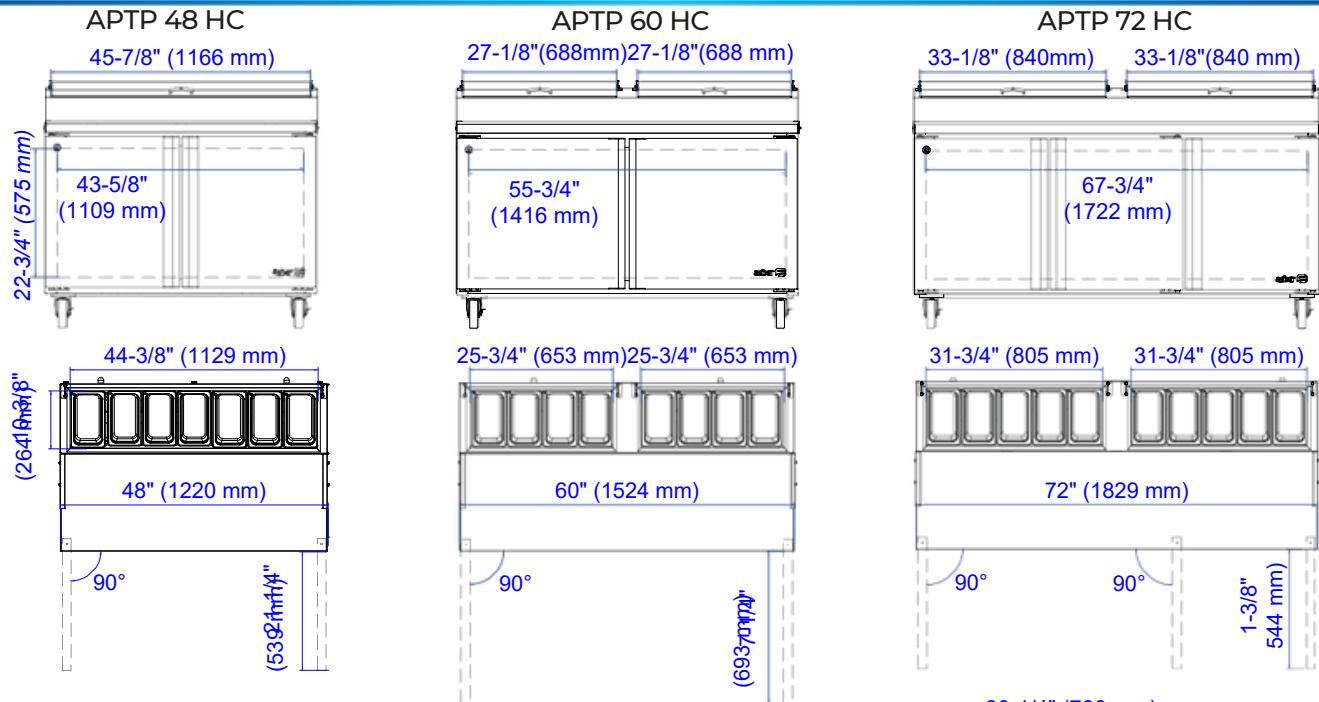
APTP 60 HC



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												
APTP 48 HC	2	2	13.3	7	115V. - 60Hz.	1/	2.5	1220	766	1368	130	1.
APTP 60 HC	2	2	16.8	8	115V. - 60Hz.	4	2.5	1524	766	1368	138	3
APTP 72 HC	3	3	20.6	10	115V. - 60Hz.	1/	2.5	1829	766	1368	170	1.
						4						6
						1/						1.
						4						9

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas



MODELO	APTP 48 HC	APTP 60 HC	APTP 72 HC
CONEXION ELECTRICA			
Voltaje - Frecuencia	115V. - 60Hz.		
Potencia (HP)	1/4		
Amperaje	2.5		
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P		
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	1330	1630	1930
Fondo	850		
Altura	1180		

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. CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. ABRIL, 2026