



MESAS REFRIGERADAS DE PREPARACION - ENSALADAS PROFESSIONAL LINE



- Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Puertas con dispositivo automático de cierre.
- Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Tapas de zona de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas y desmontables.
- Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
- Control electromecánico de temperatura.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.
- Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Deshielo automático y evaporación automática del agua de deshielo.

- Temperatura de trabajo:
En los insertos: 2 a 5 °C en ambiente externo de 32 °C.
En la parte baja del equipo: 0 a 8 °C en ambiente externo de 32 °C.
- Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6 y 1/9, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

Modelos "W":

- Construcción exterior en lámina de acero cubierta con vinil en color blanco, excepto respaldo.
- Construcción interior, cubierta, zona de insertos, caperuza y tapa de caperuza en acero inoxidable.



APT-60-16

Modelo	Código	DIMENSIONES		CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
		Fronte - Fondo - Altura (mm)	Puertas	Parrillas	Insertos	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts
APT-60-16	141512007400	1219 x 762 x 1153	2	2	12 de 1/6	11.8	1/4	4.9	115



servinox
Todo para tu negocio

Tel. (33) 33450650
LADA SIN COSTO: 01 800 823 62 09
www.servinox.com.mx

Distribuidor Master Autorizado