

# MESA REFRIGERADA DE PREPARACION - SANDWICHES TOPPING REFRIGERADO SOBRE MOSTRADOR

SNACK LINE

## MESA REFRIGERADA DE PREPARACION - SANDWICHES

- 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 lisas en acero inoxidable.
- Tapa de zona de insertos en acero inoxidable, abatible y desmontable.
- Bisagras en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m<sup>3</sup> 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.
- Equipo montado sobre 4 patas, regulables en altura.
- Sello de puerta magnético fácilmente removible (sin herramientas).
- Parrillas GN-1/1 cubiertas de epoxy, ajustables en altura por medio de guías en acero inoxidable.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/3 y GN-1/4, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad.
- Incluye tabla de trabajo/corte de 10" de ancho, removible y reversible, en Nylamid NSF.

## TOPPING REFRIGERADO SOBRE MOSTRADOR

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable.
- Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.
- Inicio de plegado de marco superior con acabado "pulido espejo".
- Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital indicador.
- Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134 A, sin CFC).
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidad, sin CFC.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Evaporador de tubo de cobre.
- Sistema de refrigeración estática por debajo y por los lados de los insertos para conservar más fresco el producto.
- Temperatura de trabajo: 0 a 8 °C. en ambiente externo de 32 °C.
- Equipo montado sobre 4 patas de goma, no regulables en altura.
- Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN).
- Dotación: insertos GN-1/6, en policarbonato transparente NSF, de 4" de profundidad. Cada inserto incluye su tapa con alojamiento para cuchara.



**ATC-4**

		DIMENSIONES		CAPACIDAD			CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Insertos	Parrillas	Pies Cúbicos	HP	Amps.	Volts	
ATC-4	144522100400	715 x 434 x 306	4 de 1/6	0	N/A	1/4	2.3	115	



**servinox**  
Todo para tu negocio

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

Distribuidor Master Autorizado