

- 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/m3 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.
- Equipos montados 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



| Modelo | Código | DIMENSIONES                  |          | CAPACIDAD ELECTRICA |       |       |
|--------|--------|------------------------------|----------|---------------------|-------|-------|
|        |        | Frente - Fondo - Altura (mm) | Insertos | HP                  | Amps. | Volts |
| ATC-4  |        | 715 x 434 x 306              | 4 de 1/6 | 1/4                 | 2.3   | 115   |

Av. La Paz 913, Col. Centro, Guadalajara, Jal. C.P. 44100

Tel.(33)3345-0650 [ventas@servinox.com.mx](mailto:ventas@servinox.com.mx)

[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

