



## MESAS REFRIGERADAS

### PARA PREPARACION DE PIZZAS APTP-60



#### DESCRIPCIÓN

Construcción interior y exterior en acero inoxidable para crear un ambiente más seguro para los alimentos.  
Interior con cantos sanitarios.  
Puertas con dispositivo automático de cierre.  
Contrapuertas embutidas en ABS de alta resistencia al impacto y capaz de soportar condiciones extremas de temperatura.  
Cubiertas de insertos en acero inoxidable, abatibles, aisladas y desmontables.  
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.  
Control electromecánico de temperatura.  
Sistema de respiración frontal.  
Sistema de refrigeración balanceado (gas ecológico R-134A, sin CFC)  
Aislamiento de poliuretano inyectado de 60mm. De espesor y 40 Kg/m3 de densidad., sin CFC.  
Compresor hermético con condensador ventilado.  
Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.  
Cubierta del evaporador en acero inoxidable.  
Refrigeración por tiro forzado.  
Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar más fresco el producto.  
Evaporación automática del agua de deshielo.  
Temperatura de trabajo: En los insertos de 2 a 5 grados C en ambiente externo de 32 grados C., en la parte baja del equipo de 0 a 8 grados C en ambiente externo de 32 grados C.  
Deshielo automático.  
Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.  
Sello de puertas magnético fácilmente removible (sin herramientas)  
Parrillas cubiertas de epoxy, ajustables en altura.  
Alojamiento superior para insertos Gastronorm (GN). Dotación: insertos GN-1/4, en policarbonato transparente NSF, de 6" de profundidad.  
Cada equipo incluye una tabla de picado removible y reversible de Nylamid NSF.

#### DATOS

Modelo: APTP-60  
Puertas: 2  
HP: 1/3  
Volts: 115  
Dimensiones: 1524 x 758 x 1107 mm  
60" x 30" x 43-5/8"

