

FAGOR



FAGOR INDUSTRIAL



Lada sin costo 01 800-823 62 09

www.equiposfagor.com



MESA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS FST-72-18

DESCRIPCIÓN

Estilo "Diseño europeo" con "Durabilidad americana".
Construcción interior y exterior de acero inoxidable.
Sistema de respiración frontal.
Encimera e interior en acero inoxidable.
Puertas con dispositivo automático de cierre.
Sistema de aire forzado por debajo de los insertos para conservar el producto más fresco.
Temperatura de trabajo en los insertos de 0 a 5° C, y en la parte baja del equipo de 0 a 3° C.
Construcción interior y exterior en acero inoxidable para crear un ambiente más seguro y limpio para los alimentos.
Aislamiento de poliuretano inyectado, de 60 mm de espesor y 40kg/m³ de densidad, sin CFC.
Compresor hermético con condensador ventilado.
Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
Refrigeración por tiro forzado.
Evaporación automática del agua desescarche.
Bisagras en acero inoxidable de máxima durabilidad.
Dotación de insertos de 1/6 de policarbonato claro, de 4" de profundidad.

Sistema de refrigeración balanceado R.134A.
FST cada una cuenta con una barra de apoyo removible y reversible de nylon de 10" para la longitud del corte.
Equipos montados sobre 4 ruedas, de las cuales las 2 frontales llevan freno.
Junta de puerta fácilmente removible (sin herramienta).
Parrillas epoxy ajustables.
Puertas: 3
Medidas:
1,828 x 762 x 1,092 mm. (FST-60-16)

DATOS

Potencia eléctrica	kW	Consumo de agua	lit/h
Conexión eléctrica		Presión de agua	Kg/cm ²
Potencia a gas	kcal/h	Potencia a vapor	kg/h
Potencia a gas	kW	Presión de vapor	Kg/cm ²
Consumo de GN	m ³ /h	Consumo de aire	NI/min
Presión de GN	g/cm ²	Presión de aire	Kg/cm ²
Consumo de GLP	Kg/h		
Presión de GLP	g/cm ²		

