

- Construcción interior en acero inoxidable.
- Perfil frontal en aluminio anodizado.
- Bandeja interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos Gastronorm (GN).
- Laterales en metacrilato.
- Cubierta de cristal curvo, templado, fabricado en una sola pieza.
- Puertas corredizas de cristal templado.
- 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 ubicado debajo de la bandeja interior (todos los modelos).
- Evaporador de tubo de cobre cromado ubicado en la parte superior de la cámara (ACTC-69-SL).
- Refrigeración estática.
- Evaporación automática del agua de deshielo.
- Temperatura de trabajo (modelo ACTC-69-SL): 0 a 5 °C en ambiente externo de 30 °C.
- Deshielo automático.
- Iluminación interior con luz de leds.
- Dotación: insertos GN-1/3, en acero inoxidable, de 1,6" de profundidad.

## ACTC-69-SL



		DIMENSIONES	CAPACIDAD	CAPACIDAD ELECTRICA		
Modelo	Código	Frente - Fondo - Altura (mm)	Insertos Gastronorm 1/3	HP	Amps.	Volts
ACTC-69-SL	144111603400	1737 x 405 x 254	8	1/6	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)