

Vitrinas Refrigeradas Sobre Mostrador

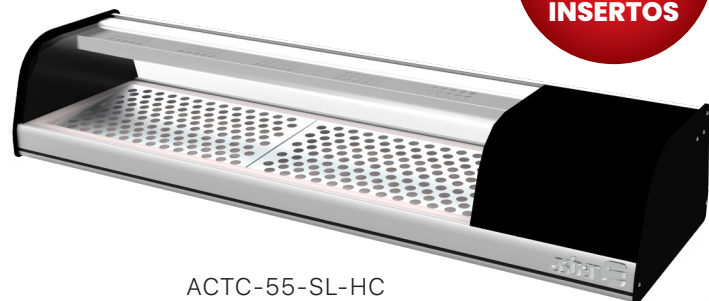
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR TAPAS
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR SUSHI



Construcción interior en acero inoxidable.
Perfil frontal y superior en aluminio anodizado.
Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Cristal curvo templado, fabricado en una sola pieza.
Puertas deslizables de cristal para carga y descarga accesible.
Laterales en metacrilato.
Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN.
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores (todos los modelos).

Evaporadores de tubo de cobre cromados ubicados en la parte superior de las cámaras (modelos Sushi Line).
Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.
Temperatura de trabajo para modelos Tapas Line: 2 °C a 8 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.
Temperatura de trabajo para modelos Sushi Line: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.
Iluminación con luz de LED.
Modelos 55: capacidad para recibir 6 insertos GN-1/3 (no incluidos en modelos SL).
Modelos 69: capacidad para recibir 8 insertos GN-1/3 (no incluidos en modelos SL).
Equipos montados sobre patas regulables hasta 1.5".
Cumple con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.

**MODELOS
SUSHI LINE
NO INCLUYEN
INSERTOS**



ACTC-55-SL-HC



ACTC-69-HC

OPCIONES & ACCESORIOS:

Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).



	MODELO	PUERTAS	CAPACIDAD (ft ³)	AMPS.	HP	VOLTAJE / FRECUENCIA	GAS REFRIGERANTE	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)		
								Frente	Profundidad	Altura
TAPAS LINE	ACTC-55-HC	2	2.15	1.5	1/10	115/60	R-290	1387	411	260
	ACTC-69-HC	2	2.80	1.5	1/10	115/60	R-290	1737	411	260
SUSHI LINE	ACTC-55-SL-HC	2	2.15	1.5	1/10	115/60	R-290	1387	411	260
	ACTC-69-SL-HC	2	2.80	1.5	1/10	115/60	R-290	1737	411	260

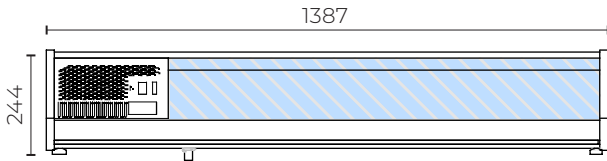
*No incluye insertos. | 1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.

Vitrinas Refrigeradas Sobre Mostrador

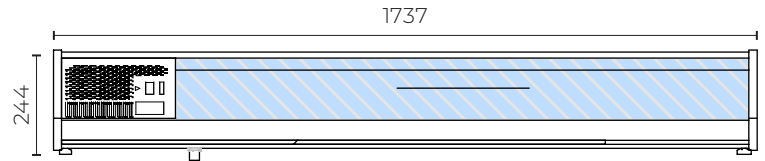
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR TAPAS
VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE MOSTRADOR SUSHI



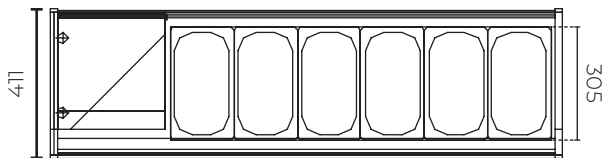
ACTC-55 FRONT



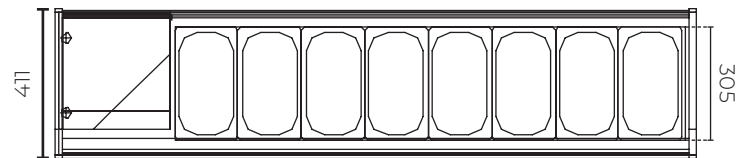
ACTC-69 FRONT



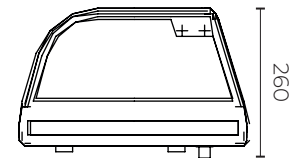
ACTC-55 FRONT



ACTC-69 FRONT



LATERAL COMUN COMUN



ELECTRICIDAD	55"		69"	
	Tapas	Sushi	Tapas	Sushi
Voltaje	115/60			
Enchufe Eléctrico	Nema 5-15P			
Amperaje	2.5			
HP / Compresor	1/6			
Longitud de Cable (ft)	10			
Gas Refrigerante	R-134 A			
DIMENSIONES (mm)				
# de Puertas	2			
Capacidad (ft ³)	9.0		13.9	
Frente (exterior)	1387		1737	
Profundidad (exterior)	411			
Altura (exterior)	260			
# de Insertos*	6	N/A	8	N/A
Tamaño de insertos	12"			
Peso de Envío (kg)	119	125	135	145

Características Estándar

Construcción interior en acero inoxidable.
Perfil frontal y superior en aluminio anodizado.
Aislamiento de poliuretano inyectado con 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.
Cristal curvo templado, fabricado en una sola pieza.
Puertas deslizables de cristal para carga y descarga accesible.
Laterales en metacrilato.
Placa interior en acero inoxidable con capacidad para recibir insertos GN.
Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-290.
Compresores herméticos con condensadores ventilados.
Evaporadores de tubo de cobre ubicados debajo de las placas interiores (todos los modelos).
Evaporadores de tubo de cobre cromados ubicados en la parte superior de las cámaras (modelos Sushi Line).
Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.
Temperatura de trabajo para modelos Tapas Line: 2 °C a 8 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.
Temperatura de trabajo para modelos Sushi Line: 0 °C a 5 °C en ambiente externo de 30 °C y 65% de H.R.
Iluminación con luz de LED.

Opciones y Accesorios

Voltaje: 220V. - 1 - 50/60Hz. (con gas refrigerante R-134 A).

*No incluye insertos. | 1. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. | 2. Debido al desarrollo técnico, las dimensiones indicadas puede variar en +/- 1 cm.