



SOLUCIONES INTEGRALES DE ALTA CALIDAD

MESA FRÍA de Preparación

PTP01



Modelo PTP01

PTP01: Prep. Table for Pizza, 1 puerta

- ✓ Mesa fría de preparación hecha de granito.
- ✓ 6 insertos de policarbonato, siempre refrigerados, resistentes a impactos.
- ✓ Separadores de inserto en acero inoxidable.
- ✓ Control de temperatura digital (CTR).
- ✓ Parrilla posicional, mejor capacidad de almacenamiento.
- ✓ Ruedas de uso rudo, con su mecanismo giratorio se desplaza fácilmente.
- ✓ Enfriador por aire forzado, su rango de temperatura se regula de 0° a 5° C.
- ✓ Piso en acero inoxidable, fácil de limpiar, higiénico y resistente.
- ✓ Paredes inyectadas con poliuretano de alta densidad y acabado exterior en acero inoxidable.
- ✓ Refrigeración por aire forzado.
- ✓ Cubierta desmontable

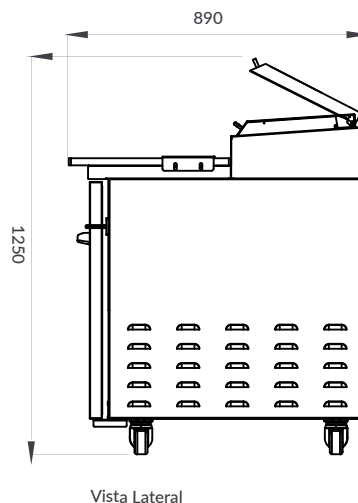
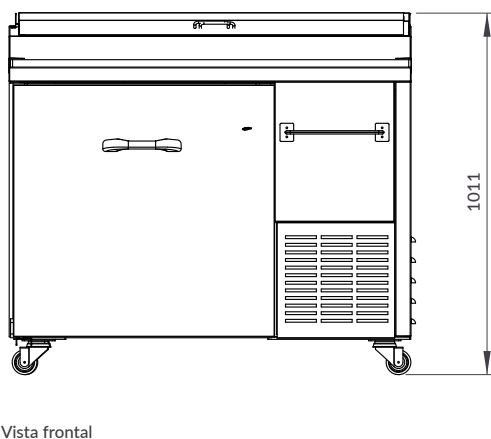
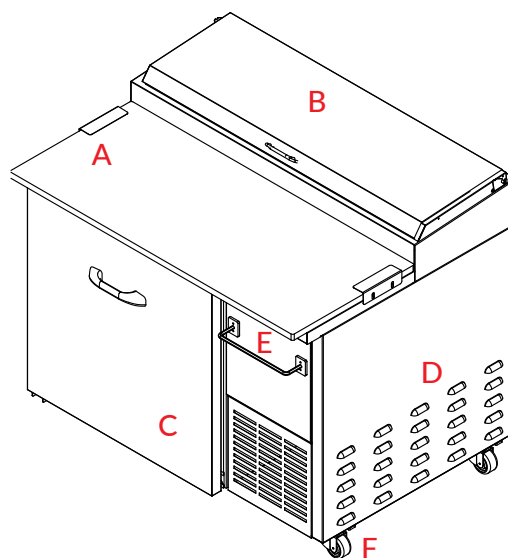
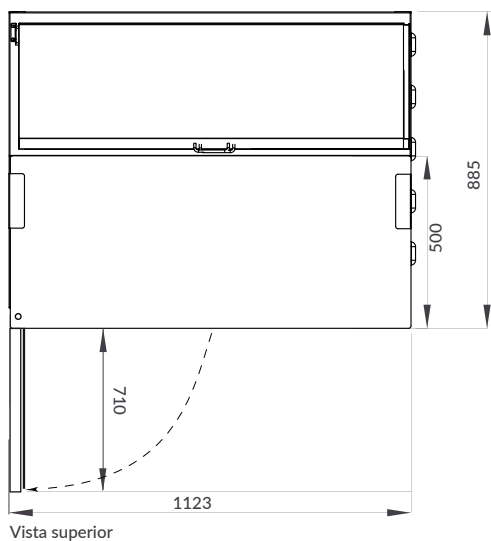
Especificaciones Técnicas

| | |
|-------------------------|---|
| Capacidad: | 10.1 ft3 |
| Capacidad en Litros: | 286 L |
| Peso (kg): | 143.6 kg |
| Cantidad de Parrillas: | 1 en almacén |
| Tipo de refrigerante: | R134a |
| Temp. de evaporización: | -7° C |
| Método de deshielo: | N/A |
| Rango de temp. óptimo: | Exhibición: 1° a 5° C Almacén: 0° a 4° C |
| Voltaje nominal: | 127 V |
| Tipo de clavija: | NEMA-5-15P |
| Corriente nominal: | 6.2 A |
| Frecuencia: | 60 Hz |
| Tipo de iluminación: | Fluorescente |
| Compresor: | 1/4 HP |
| Condensador: | Ventilación Forzada |
| Evaporador: | Ventilación Forzada |
| Método de expansión: | Capilar |

Nota: Todos los controles alcanzan una temperatura de hasta 24° C

Partes del equipo

- A. Mesa de trabajo construida con granito
- B. Cubierta desmontable
- C. Puerta
- D. Charola evaporadora de líquidos
- E. Porta toallas
- F. Ruedas de uso rudo



CERTIFICACIONES

