

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS Y/O CAJONES



CONSTRUCCION

Diseño constructivo único en su clase que permite incrementar la capacidad de almacenamiento en un 30% respecto a otros equipos de su categoría.

Construcción exterior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Construcción interior en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.

Paneles de separación en acero inoxidable entre insertos y gabinete de almacenamiento.

Marco para insertos embutido, el cual favorece el mantenimiento de temperatura y evita que los alimentos caigan en la cavidad.

Marco en acero inoxidable con ranuras de fijación para los divisores de insertos, las cuales permiten inmovilizarlos en la posición adecuada.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

CAJONES

Cajones en acero inoxidable con sistema de guías portacajones en acero inoxidable, las cuales soportan una carga de hasta 40 kg en cada cajón.

Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Condensador con motor electrónico de doble giro automático, el cual evita la acumulación de polvo durante la operación del equipo, favoreciendo el bajo mantenimiento.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo.

Temperatura de trabajo:

0 °C a 4 °C en ambiente externo de 38 °C y 65% de H.R.

Unidad de condensación montada sobre un sistema de guías reforzadas que facilitan su extracción para un fácil mantenimiento.

DOTACION

Parrillas con recubrimiento epóxico, ajustables en altura.

Insertos GN-1/6 en policarbonato transparente NSF (excepto modelo 27, el cual incluye 2 insertos GN-1/9 y 6 insertos GN-1/6), 4" de profundidad.

Guías en acero inoxidable para fijación de insertos.

Tabla Nylamid de 10" de ancho.

Kit de ruedas de 5" de diámetro (altura máxima de 6" con vástago incluido), de las cuales las frontales llevan freno.

Incluyen cable y clavija Nema 5-15P.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit de ruedas de bajo perfil, 3" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



APTS 27 8 D2 P HC



APTS 48 12 D4 P HC



APTS 60 16 D2 P HC

MODELO	PUERTAS	CAJONES	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE		
			ft³	Insertos		HP		Fronte	Fondo	Altura	kg	m³	
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS Y/O CAJONES													
APTS 27 8 D2 P HC	0	2	9.5	2 + 6	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	765	1167	94	0.9	
APTS 48 12 D2 P HC	1	2	16.7	12	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	1167	140	1.5	
APTS 48 12 D4 P HC	0	4	16.7	12	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	765	1167	140	1.5	
APTS 60 16 D2 P HC	1	2	20.6	16	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	1167	164	1.8	
APTS 60 16 D4 P HC	0	4	20.6	16	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	765	1167	164	1.8	
APTS 72 18 D2 P HC	2	2	25.4	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	1167	190	2.4	
APTS 72 18 D4 P HC	1	4	25.4	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	1167	190	2.4	
APTS 72 18 D6 P HC	0	6	25.4	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	765	1167	190	2.4	

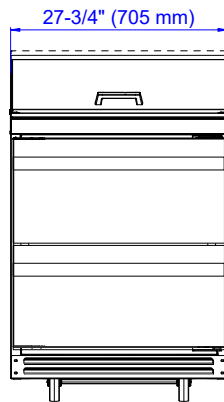
ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. SEPTIEMBRE, 2026

Mesas Refrigeradas Preparación Ensaladas

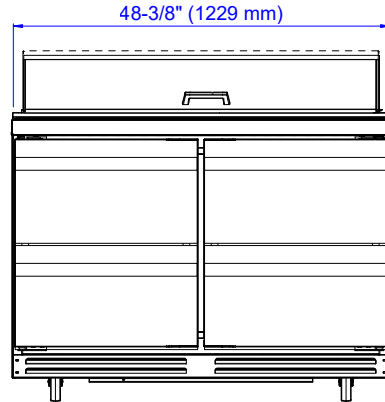
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION ENSALADAS CON PUERTAS Y/O CAJONES



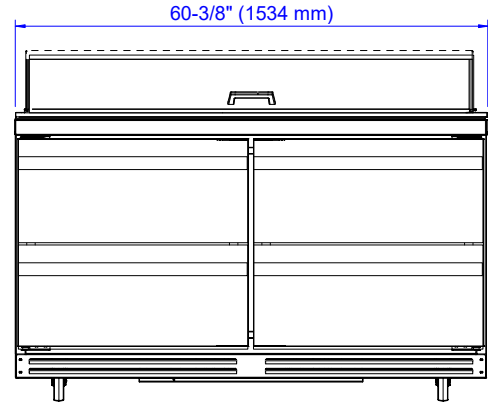
APTS 27 8 D2 P HC



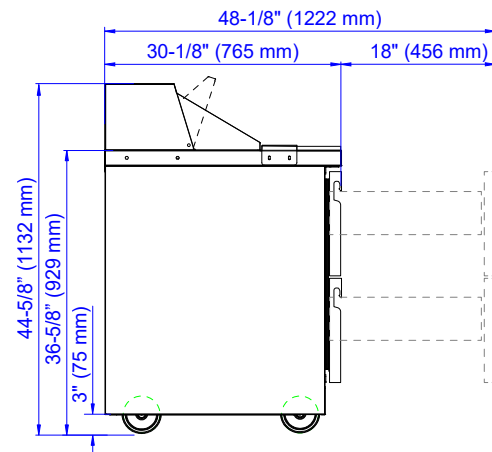
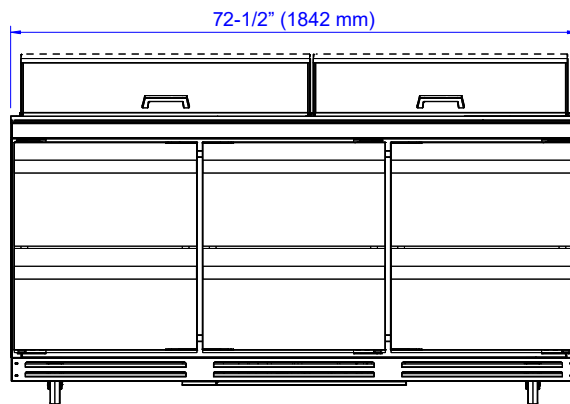
APTS 48 12 D4 P HC



APTS 60 16 D4 P HC



APTS 72 18 D6 P HC



MODELO	APTS 27 8 D2 P HC	APTS 48 12 D4 P HC	APTS 60 16 D4 P HC	APTS 72 18 D6 P HC
CONEXION ELECTRICA				
Voltaje - Frecuencia	115V. - 60Hz.			
Potencia (HP)	1/10	1/4		
Amperaje	1.5	2.5		
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P			
Gas refrigerante	R290			
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)				
Frente	800	1320	1630	1930
Fondo	850			
Altura	1300			



REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- CONEXION ELECTRICA:** verifique las condiciones requeridas para una instalación con voltaje a 115V., compatible con la clavija "NEMA 5-15P".
- REFRIGERANTE:** equipos con gas refrigerante R290, el cual es inflamable. Siga las instrucciones de manejo para evitar riesgo de incendio o explosión.
- CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. SEPTIEMBRE, 2026