

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS



CONSTRUCCION

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.
 Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".
 Permiten recibir "charola panadera americana" (26 x 18 pulgadas).
 Bisagras reforzadas en acero inoxidable, las cuales permiten colocar la tapa en dos posiciones de apertura.

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.

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 con visores digitales.
 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-1/3 en policarbonato transparente NSF, 6" de profundidad.
 Tabla Nylamid de 19" 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.

KITS DE CAJONES (CON COSTO ADICIONAL)

Kits de cajones en acero inoxidable fácilmente instalables en campo, los cuales permiten recibir insertos "Gastronorm" con 6" de profundidad.
 Tiradores embutidos a lo largo del cajón, lo cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.
 Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).
 Guías en acero inoxidable de alta resistencia con capacidad de hasta 50 kg.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Recolector de queso en acero inoxidable austenítico, incluye bandejas y parrillas desmontables (con costo adicional).
 Kit de ruedas ADA de 2.5" de diámetro, de las cuales las 2 frontales llevan freno (con costo adicional).



APTP 46 P HC



APTP 67 P HC



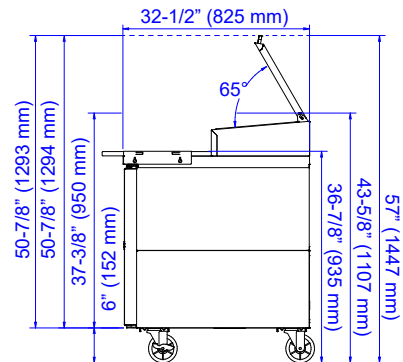
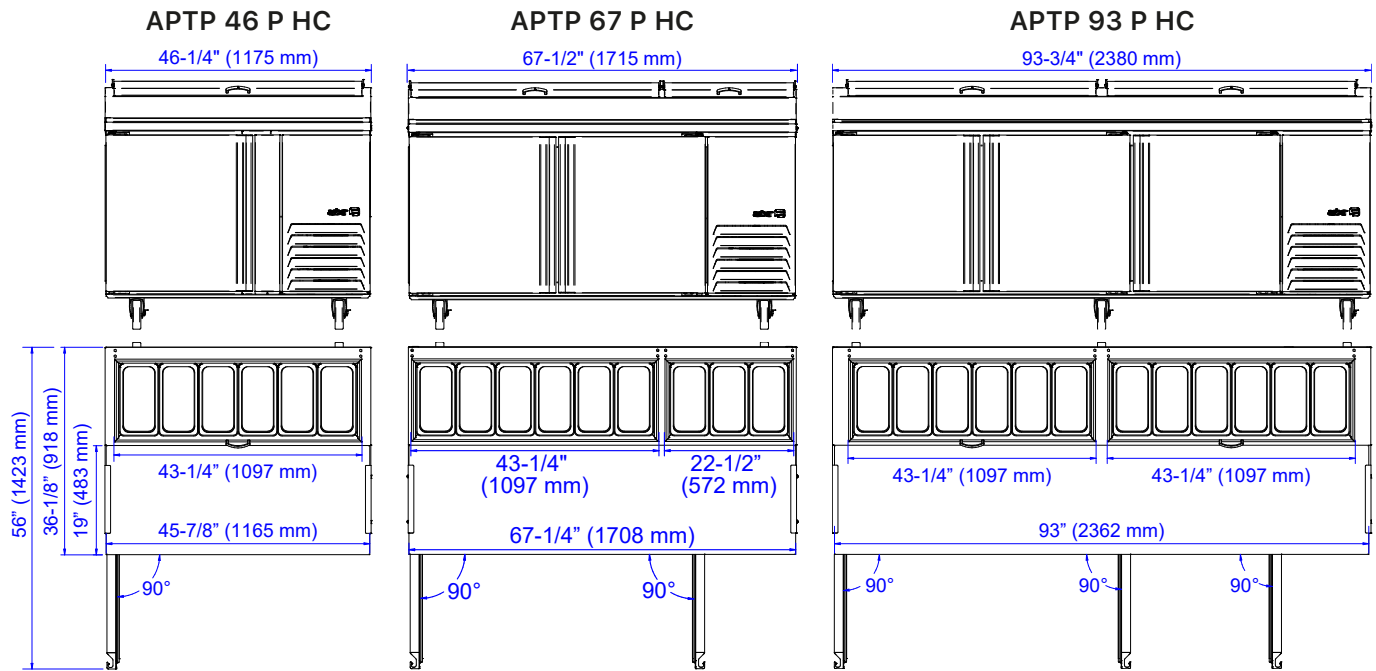
APTP 93 P HC

MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA HP	AMPS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft ³	Insertos				Fronte	Fondo	Altura	kg	m ³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS												
APTP 46 P HC	1	2	11.6	6	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	1175	918	1447	151	1.3
APTP 67 P HC	2	4	20.8	9	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	1715	918	1447	198	1.9
APTP 93 P HC	3	6	30.2	12	115V. - 60Hz.	1/3	3.0	2380	918	1447	262	2.6

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

Mesas Refrigeradas Preparación Pizzas

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS



MODELO	APTP 46 D2 P HC	APTP 67 D4 P HC	APTP 93 D6 P HC
CONEXION ELECTRICA			
Voltaje - Frecuencia	115V. - 60Hz.		
Potencia (HP)	1/3		
Amperaje	3.0		
Enchufe Eléctrico	NEMA 5-15P		
Gas refrigerante	R290		
DIMENSIONES INTERIORES (mm)			
Frente	690	1230	1895
Fondo	652		
Altura	630		
Parrilla (mm)	535 x 660		
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	1240	1780	2440
Fondo	920		
Altura	1160		



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. ABRIL, 2026