



Modelo PPT67-21

PPT67-11: Prep Table for Pizza, 2 cajones 1 puerta

- ✓ Mesa de preparación de Sanalite (polietileno de alta densidad), ligera, higiénica y resistente.
- ✓ 9 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 desliza 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:	22.45 ft3
Capacidad en Litros:	635.73 L
Peso (kg):	218 kg
Cantidad de Parrillas:	1 en almacén
Cantidad de cajones:	2 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:	8.1 A
Frecuencia:	60 Hz
Tipo de iluminación:	Fluorescente
Compresor:	1/3 HP
Condensador:	Ventilación Forzada
Evaporador:	Ventilación Forzada
Método de expansión:	Capilar

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



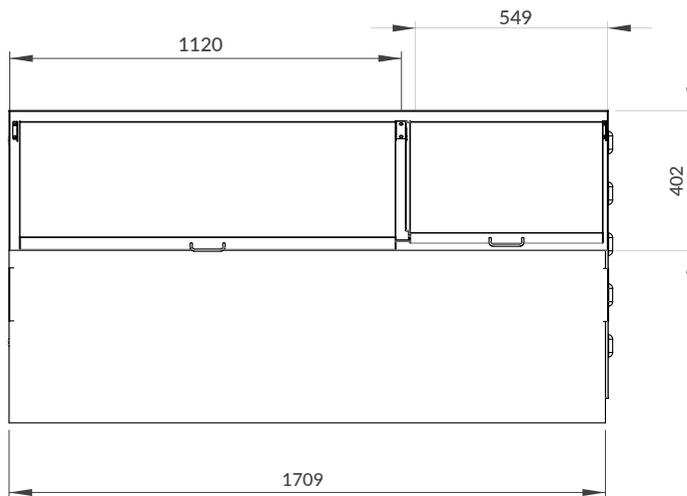
SOLUCIONES INTEGRALES DE ALTA CALIDAD

MESA FRÍA de Preparación

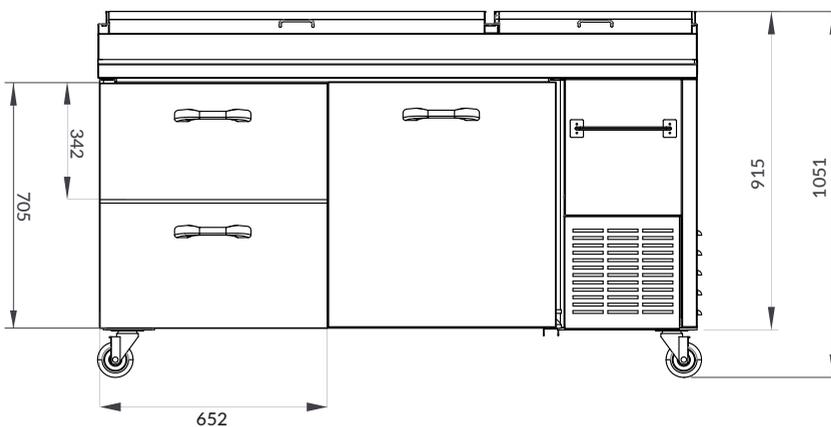
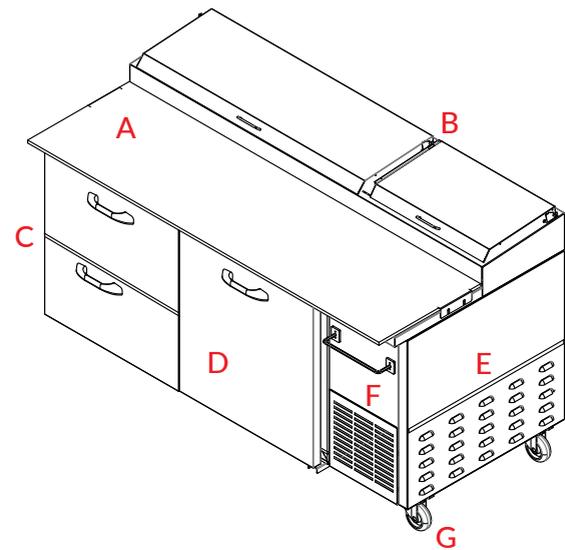
PPT67-21

Partes del equipo

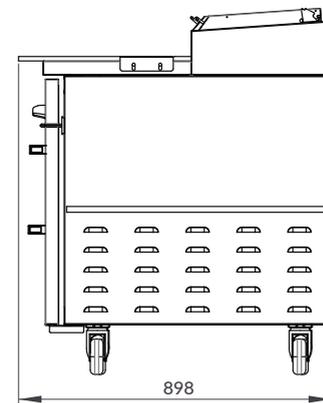
- A. Mesa de trabajo construida con Sanalite (polietileno de alta densidad)
- B. Cubierta desmontable
- C. Cajoneras para insertos
- D. Puerta
- E. Charola evaporadora de líquidos
- F. Porta toallas
- G. Ruedas de uso rudo



Vista superior



Vista frontal



Vista Lateral

CERTIFICACIONES

