

Mesas Refrigeradas Preparación Mega-Top

MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP CON PUERTAS



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 contrapueras 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.

MODELO 27

Puerta reversible, intercambiable en campo.

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 3 insertos GN-1/9 y 9 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.

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 40 kg.

OPCIONES Y ACCESORIOS

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



APTM 36 15 P HC



APTM 48 18 P HC



APTM 60 24 P HC

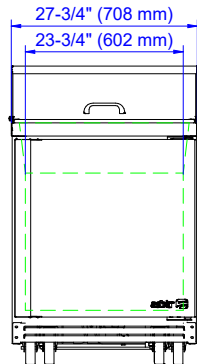
MODELO	PUERTAS	PARRILLAS	CAPACIDAD		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			ft³	Insertos		HP		Fronte	Fondo	Altura	kg	m³
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION PIZZAS CON PUERTAS												
APTM 27 12 P HC	1	1	9.5	3 + 9	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	706	918	1292	94	1.0
APTM 36 15 P HC	2	2	13.1	15	115V. - 60Hz.	1/10	1.5	924	918	1292	115	1.3
APTM 48 18 P HC	2	2	16.7	18	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1238	918	1292	140	1.6
APTM 60 24 P HC	2	2	20.6	24	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1539	918	1292	164	2.0
APTM 72 30 P HC	3	3	25.4	30	115V. - 60Hz.	1/4	2.5	1846	918	1292	190	2.4

Mesas Refrigeradas Preparación Mega-Top

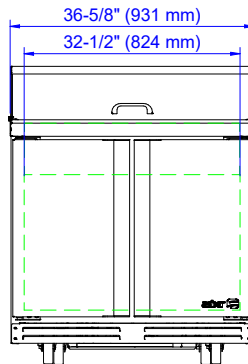
MESAS REFRIGERADAS PREPARACION MEGA-TOP CON PUERTAS



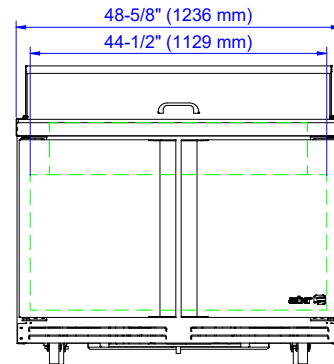
APTM 27 12 P HC



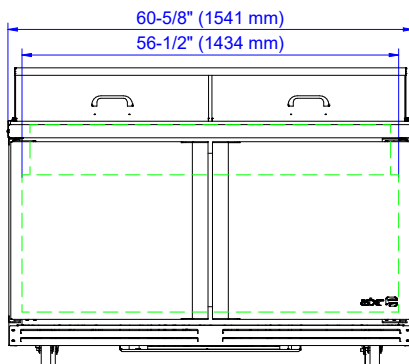
APTM 36 15 P HC



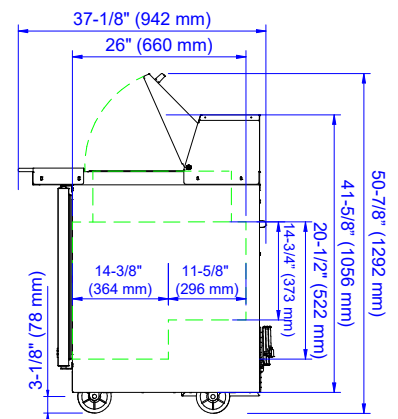
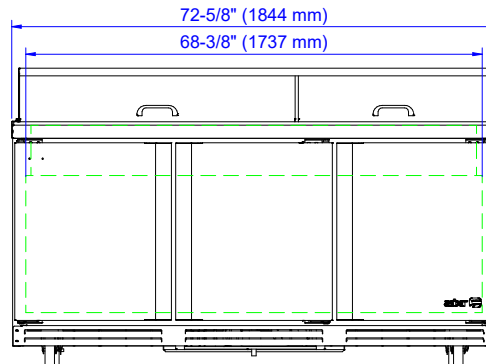
APTM 48 18 P HC



APTM 60 24 P HC



APTM 72 30 P HC



MODELO	APTM 27 12 P HC	APTM 36 15 P HC	APTM 48 18 P HC	APTM 60 24 P HC	APTM 72 30 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 INTERIORES (mm)					
Frente	601	824	1129	1434	1739
Fondo	663				
Altura	510				
Parrilla (mm)	584 x 481	380 x 481	530 x 481	686 x 481	530 x 481 569 x 481
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)					
Frente	800	1020	1320	1630	1930
Fondo	960				
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