

ACBR Bases de Chef Refrigeradas

CARACTERISTICAS ESTANDAR



Construcción exterior e interior en acero inoxidable, excepto respaldo.

Piso interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF.

Encimera con borde perimetral anti-derrame aislada en poliuretano inyectado de 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

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

Cajones en acero inoxidable con capacidad para 2 insertos GN-1/1 y para 3 insertos GN-1/1.

Guías portacajones en acero inoxidable, de uso rudo.

Sellos de cajones magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-134 A, sin CFC.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

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

Evaporación automática del agua de deshielo.

Control electrónico de temperatura y de deshielo, con visor digital.

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Equipos montados sobre 4 o 6 ruedas de 5" (altura máxima de la rueda con vástago incluido), de las cuales las 2 o 3 frontales llevan freno.

Cumple con las Normas NSF-7 para la seguridad de productos alimenticios.

IMPORTANTE I: los equipos de "Cocción de Sobremesa" a ubicar sobre las Bases de Chef Refrigeradas deberán incluir las patas, las cuales deberán ser suministradas por parte del fabricante.

El espacio mínimo requerido entre la base de los equipos de "Cocción de Sobremesa" y la parte superior de las cubiertas de las Bases de Chef Refrigeradas debe ser de 4".

El incumplimiento de lo citado elimina la garantía otorgada por parte de Onnera México para sus Bases de Chef Refrigeradas.

IMPORTANTE II: no incluye insertos.



ACBR-52



ACBR-84

OPCIONES & ACCESORIOS:

- Voltaje: 220V. - I - 50/60Hz.



Conforme a estándares UL y NSF-7

Modelo	Cajones	Capacidad Insertos*	Amps.	HP	Voltaje	Enchufe Eléctrico	Longitud de cable	Dimensiones (mm)			Embalaje (m ³)	(kg)
								Frente	Profundidad	Altura		
ACBR-52	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1346	826	520	1.04	
ACBR-52-60	2 (3 GN-1/1)	6 GN-1/1	2.5	1/6	115/60	5-15P	10'	1530	826	520	1.18	120
ACBR-72	4 (2 GN-1/1)	8 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	1842	826	520	1.41	
ACBR-84	2 (2 GN-1/1) 2 (3 GN-1/1)	10 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	2140	826	520	1.64	
ACBR-96	4 (3 GN-1/1)	12 GN-1/1	3.5	1/4	115/60	5-15P	10'	2453	826	520	1.87	

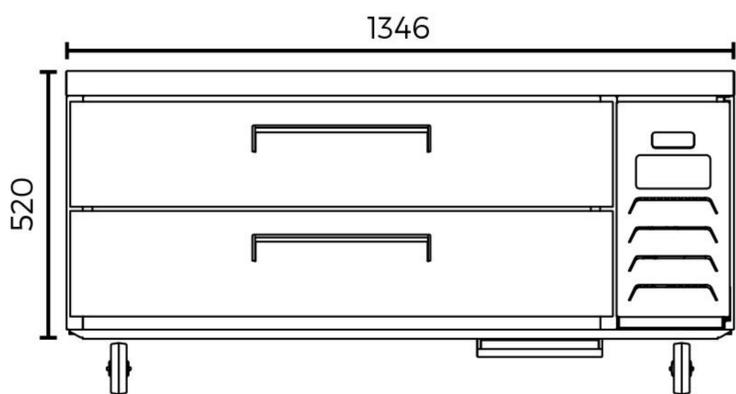
* No incluye insertos.

NOTA I: Las dimensiones de altura no incluyen ruedas estándar de 5" (vástago incluido).

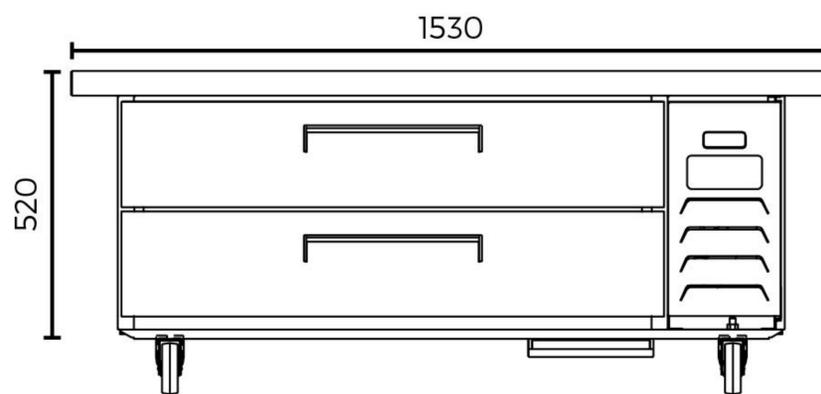
NOTA II: Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

❄️ ACBR Bases de Chef Refrigeradas

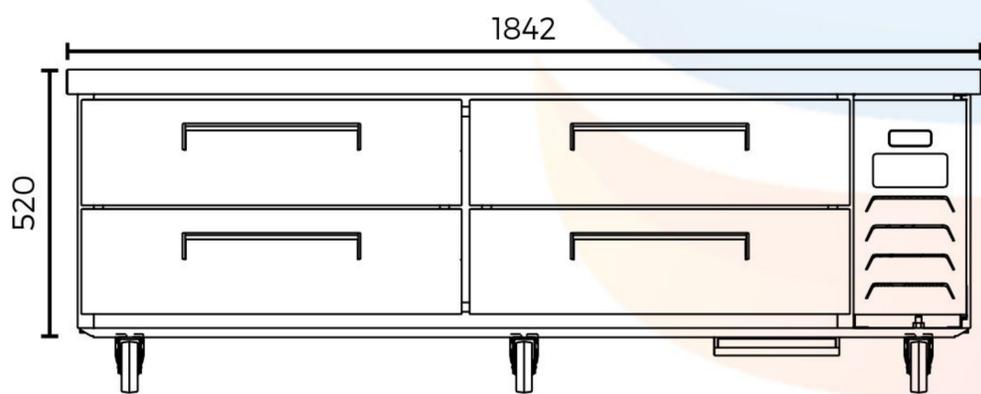
VISTAS CAD



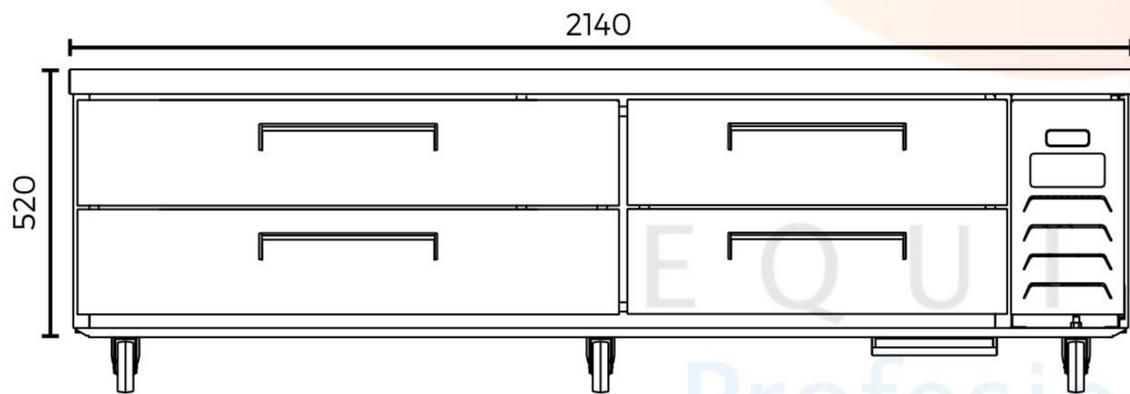
ACBR-52



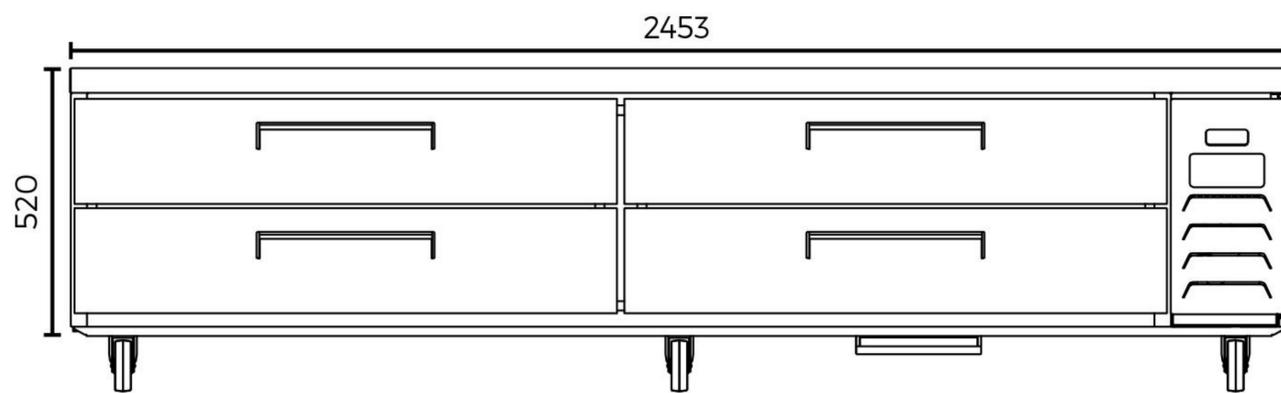
ACBR-52-60



ACBR-72

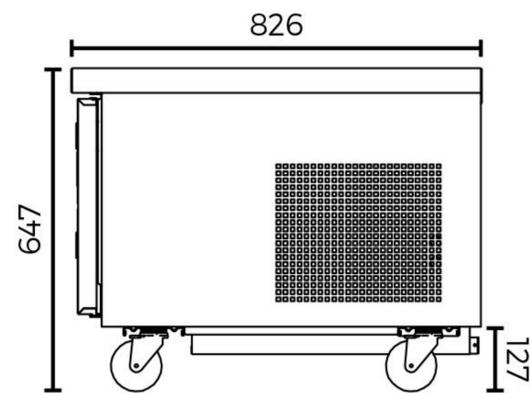


ACBR-84



ACBR-96

VISTA LATERAL
MODELOS ACBR



EQUIPOS
Profesionales