

Proyecto	Cantidad	Artículo
Modelo especificado:		CSI Section 11400

Mesas de preparación independiente para sándwiches, ensaladas y pizzas



Modelo TS072HT

Modelos de 48" (121.92 cm), 66" (167.64 cm), 72" (182.88) y 90" (228.60 cm) de ancho

SERIE	Modelo largo de 48" para 6 recipientes de 1/3" (0.84 cm)	TS048HT
TS	Modelo largo de 66" para 9 recipientes de 1/3" (0.84 cm)	TS066HT
	Modelo largo de 72" para 10 recipientes de 1/3" (0.84 cm)	TS072HT
	Modelo largo de 90" para 12 recipientes de 1/3" (0.84 cm)	TS090HT

La principal queja sobre las mesas de preparación es que los recipientes no están lo suficientemente fríos. Esto lleva a un desperdicio de alimentos innecesarios, a citatorios con salubridad o incluso a problemas de seguridad alimenticia. Otros problemas son el congelamiento constante del producto, el trabajo que se requiere todos los días para limpiar el hielo y el agua que hacen y generan los tipos de paredes de enfriamiento tradicionales.

Si ha tenido alguno de estos problemas, entonces las mesas de preparación (con drenado) fáciles de limpiar es lo que ha estado buscando.

El sistema de flujo de aire TempAssure de las mesas de preparación Traulsen circula aire frío alrededor y debajo de los recipientes y crea una capa protectora sobre la superficie de los alimentos aislándola de manera efectiva del aire tibio de la cocina. Todo esto representa para usted lo siguiente:

- ✓ Desempeño de la temperatura todo el día para los requisitos de prueba NSF7
- ✓ Sin productos congelados
- ✓ Sin productos secos
- ✓ Si hielo que quitar para limpiar
- ✓ Sostenimiento de recipientes de 6" (15.24 cm) de profundidad
- ✓ Los recipientes se mantienen nivelados
- ✓ Sin escurrimientos de los recipientes

El sistema de flujo de aire TempAssure garantiza que los recipientes se mantengan fríos, haciéndolos ideales para preparar pizzas, sándwiches, bagels, (pan polaco en forma de rosquilla) gyros (carne asada griega), hamburguesas, ensaladas, tacos, burritos, sushi, etc. o cualquier alimento que requiera ingredientes fríos y/o condimentos. Estos equipos serie TS dan respuesta al dilema de la preparación de alimentos.

Características estándar del equipo

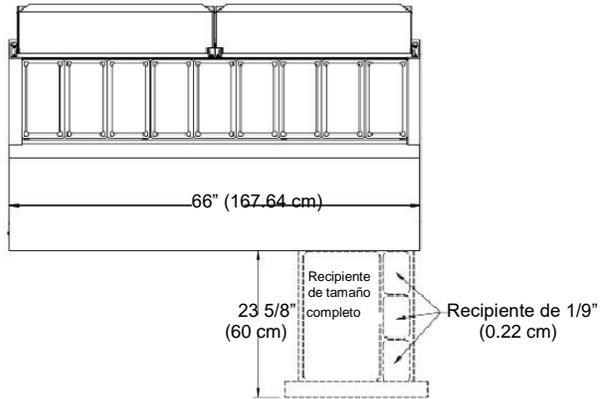
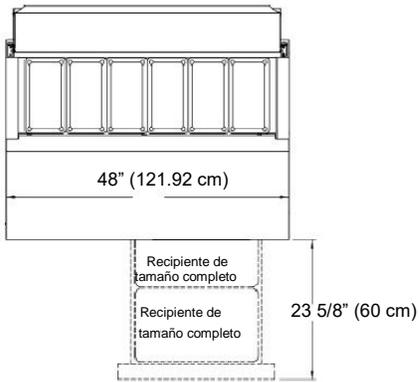
- Desempeño de la temperatura todo el día para los requisitos de prueba NSF7.
- Interior y exterior de acero inoxidable de alta calidad
- Control patentado del microprocesador INTELA-TRAUL®
- Sistema independiente de 115/60/1V que usa refrigerante R-404a
- Tapas independientes en rieles de acero inoxidable con dos posiciones de abertura prácticas
- En el equipo se puede adaptar recipientes estándar totales, de 6" (15.24 cm) de largo, de 1/3" (0.84 cm) y de 1/2" (1.27 cm) sin el uso de barras adaptadoras (Traulsen no los vende)
- En el equipo se adaptan recipientes de 6" (15.24 cm) y de 9" (22.86 cm) con el uso de barras adaptadoras (Traulsen no los vende)
- Puertas de acero inoxidable con seguros a las que se les puede cambiar las bisagras en campo
- Puertas de auto cierre con la característica de quedarse abiertas
- Manija metálica de la puerta con guarda de sello
- Sellos magnéticos en la puerta para el sellado fuerte de la misma
- Revestimiento de la puerta de acero inoxidable
- Dos repisas por puerta montadas en pernos (instalados de fábrica)
- Evaporador de condensado automático no eléctrico de ahorro de energía
- Deshielo de evaporador por gas caliente
- Dispositivo de medición de la válvula de expansión termostática
- Gran capacidad de almacenamiento interior y superficie de trabajo espaciosa
- Rueda de 6" sobre el sistema de montaje de canal ajustable
- Panel de acceso frontal, posterior y lateral para facilitar el servicio y el mantenimiento
- Cable de 2.74 metros y clavija
- Garantía de un año en servicio y cinco en el compresor
- Garantía de dos años para el control (partes y mano de obra)
- Garantía de tres años en partes del cajón

Opciones y accesorios

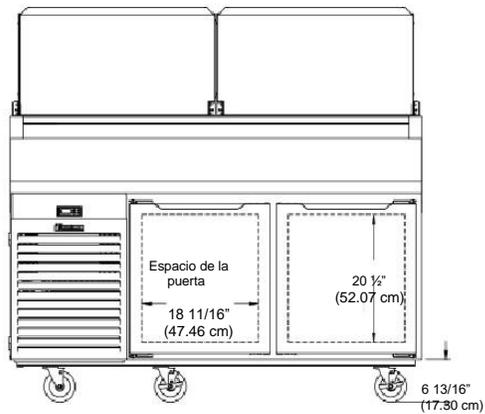
- Parte posterior de acero inoxidable
- Repisas estándar adicionales
- Repisas de acero inoxidable en lugar de repisas estándar
- Juego de ruedas de 3 1/2" (8.89 cm) y 4 5/8" (11.74 cm) o juego de patas de 6" (15.24 cm)
- Ruedas opcionales instaladas
- Cubiertas de rieles con dobles o de levantamiento
- Tabla larga para cortar de plástico de 1/2" (1.27 cm) de alto x 18" (45.72 cm) de ancho
- Tabla compuesta larga para cortar de 1/2" (1.27 cm) de alto x 18" (45.72 cm) de ancho
- Recipientes de mostrador para guarniciones
- Repisa superior sencilla de acero inoxidable de calibre 16 (profundidad de 16 1/4" [41.27 cm])
- Paquete de barras adaptadoras (permite el uso de recipientes de tamaño equivalente en fracción)
- Base montada en el riel
- Sujetador de recipientes montado en el riel
- Riel para boleto (portacomanda)
- Dos cajones en lugar de una o más puertas (se adaptan recipientes de 6" [15.24 cm] de profundidad)
- Tres cajones en lugar de una o más puertas (se adaptan recipientes de 4" [10.16 cm] de profundidad)
- Charola tipo 1 que se desliza para adaptar (1) charola de 18" (45.72 cm) x 26" (66.04 cm) o (2) charolas de 14" (35.56 cm) x 18" (45.72 cm), ajustables a 2" (5.08 cm) OC
- Charola tipo universal para adaptar (1) charola de 18" (45.72 cm) x 26" (66.04 cm) o (2) 12" (30.48 cm) x 20" (50.80 cm), ajustables a 4" (10.16 cm) OC
- Voltaje 220/50/1 para modelos que se van a exportar (llame a la fábrica)
- Paquete de protocolos de puerta de acceso de datos NAFEM
- Garantía de dos años en servicio



Proyecto	Cantidad	Artículo
Modelo especificado:		CSI Section 11400

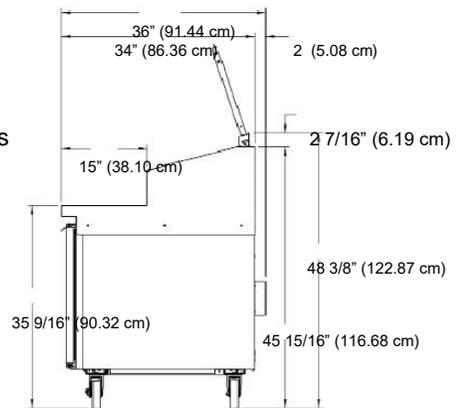


Vista TS048HT



Vista TS066HT

Vista de sección: Todos los modelos



HOBART

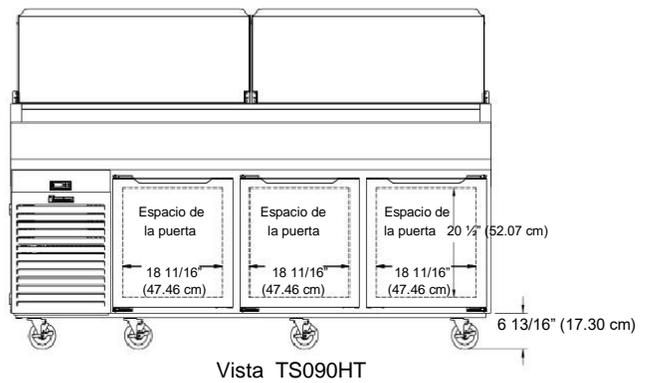
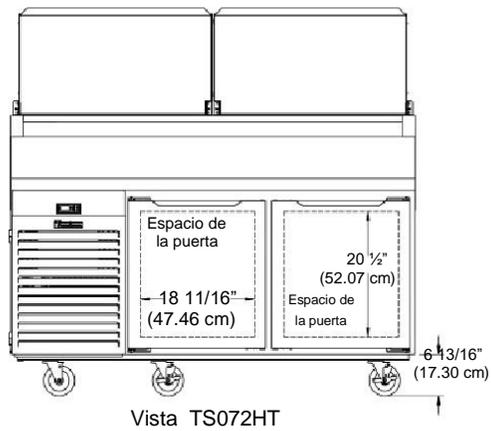
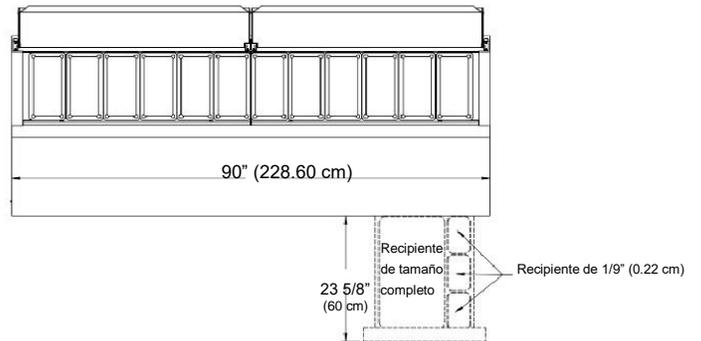
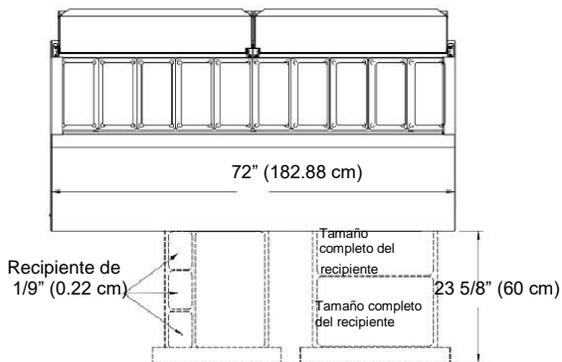
Viveros de la Colina No. 238

Tel: 50-62-82-00

Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla
www.hobart.com.mx
www.traulsen.com

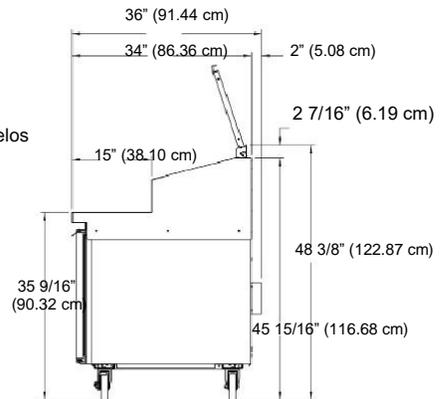


Proyecto	Cantidad	Artículo
Modelo especificado:		CSI Section 11400



Vista de sección: Todos los modelos

Equipado con clavija NEMA 5-15P



Modelo especificado:

CSI Section 11400

Especificaciones

FABRICACIÓN, BASE Y AISLAMIENTO

Los laterales frontales, el interior del gabinete y la parte superior del equipo son de acero inoxidable y la parte posterior e inferior de acero galvanizado. El equipo está aislado con un promedio de aislamiento de 2" (5.08 cm) en la parte superior, inferior y lateral. El riel levantador para ingredientes de 12" (30.48 cm) de ancho está diseñado para adaptar recipientes totales, de 1/3" (0.84 cm) o de 1/2" (1.27 cm) (Traulsen no los vende). Otros recipientes requieren las barras adaptadoras (Traulsen no las vende). En el equipo se pueden adaptar recipientes de 6" (15.24 cm) de profundidad. El equipo cuenta con tapa independiente de acero inoxidable en el riel con dos posiciones prácticas. de aberturas

Las puertas tienen bisagras de auto cierre y manija metálica con guarda de sello. Cada puerta cuenta un sello magnético fácil de quitar para la limpieza que asegura un sellado fuerte.

ORGANIZACIÓN Y SOPORTES INTERIORES

La mesa de preparación incluye dos repisas por puerta montadas en pernos y un gabinete colocado sobre ruedas de uso intensivo de 6" (15.24 cm).

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

El sistema de refrigeración independiente enfría el interior del gabinete y el riel levantador para ingredientes mediante el sistema exclusivo TempAssure de flujo de aire que crea una capa de aire frío sobre, a los lados y en la parte inferior de los recipientes. Este sistema distribuye el aire frío desde arriba hasta abajo, manteniendo los recipientes frío sin congelar el producto y permite el funcionamiento todo el día de la temperatura para los requisitos de prueba NSF7. La unidad de condensado utiliza un compresor sellado herméticamente que está de manera accesible detrás de las rejillas. El equipo tiene una clavija y un cable de 2.74 metros. La temperatura interior de operación del gabinete estándar es de 34 a 38°F.

GARANTÍAS

Las garantías de un año en partes y mano de obra y de cinco años en el compresor son estándar. Garantía de tres años en partes del cajón. Está también disponible la garantía extendida opcional de dos años en partes y mano de obra.

DATOS DIMENSIONALES	TS048HT	TS066HT	TS072HT	TS090HT
Capacidad pies cúbicos	9.5	15.7	17.9	24.4
Número de recipientes de 1/3" (0.84 cm)	6	9	10	12
Configuraciones opcionales de los recipientes del cajón ¹	Frontal a posterior	Lada a lado	Vea nota 1	Lada a lado
Largo	48 (121.9 cm)	66 (167.6 cm)	72 (182.9 cm)	90 (228.6 cm)
Ancho ²	36 (91.4 cm)	36 (91.4 cm)	36 (91.4 cm)	36 (91.4 cm)
Ancho de la puerta	23	18.7	23 & 18.7	18.7
Alto de la puerta	20.5	20.5	20.5	20.5
Número de puertas	1	2	2	3
Bisagras estándar de la puerta	RH	LH/RH	LH/RH	LH/LH/RH
Número de repisas	2	4	4	6
Área de la repisa pies cúbicos ³	9.2	14.8	16.6	22.2
Altura de la superficie de trabajo	35-9/16 (90.3 cm)	35-9/16 (90.3 cm)	35-9/16 (90.3 cm)	35-9/16 (90.3 cm)
Alto	48-3/8 (122.9 cm)	48-3/8 (122.9 cm)	48-3/8 (122.9 cm)	48-3/8 (122.9 cm)
DATOS ELÉCTRICOS				
Voltaje	115/60/1	115/60/1	115/60/1	115/60/1
Amperes de carga total	9.8	9.0	9.0	9.0
Clavija NEMA	5-15P	5-15P	5-15P	5-15P
DATOS DE REFRIGERACIÓN				
Refrigerante	R-404a	R-404a	R-404a	R-404a
BTU ⁴	3300	3870	3870	3870
Caballos de fuerza del compresor	1/2	1/2	1/2	1/2
DATOS DE ENVÍO				
Largo con embalaje	66	84	TBD	112
Ancho con embalaje	42	42	42	42
Alto con embalaje	56	56	56	56
Volumen con embalaje pies cúbicos	89.8	114.3	TBD	152.4
Peso neto	484 Kg.	646 Kg.	691Kg.	756 Kg.
Peso con empaque	509 Kg.	671 Kg.	716 Kg.	781 Kg.

NOTAS:

NOTAS: Los números en paréntesis representan los equivalentes métricos.

1= El equipo TS072HT consta de dos configuraciones de recipientes para el cajón. La puerta con bisagra a la izquierda tiene una configuración del recipiente lado a lado. La puerta con bisagra a la derecha tiene una configuración del recipiente frontal posterior (estas configuraciones aplican sólo para opciones del cajón).

2= El ancho incluye una soporte removible de 2" (5.08 cm) ubicado en la parte posterior de la mesa de preparación. Vea los diagramas para ver las dimensiones a detalle.

3= Área sólo del complemento de la repisa estándar. No incluye área de almacenamiento de repisas adicionales o área disponible en la parte inferior del gabinete.

4= Basado en evaporador de 10° y 90°F.

NOTAS: Cuando ordene su equipo, especifique lo siguiente: Voltaje, bisagras, opciones y garantías adicionales. El desarrollo de producto continuo quizá requiera de cambios en las especificaciones sin previo aviso.

No. de parte TR35920 (revisado 11/11)

Listado por los Underwriters Laboratories Inc y la NSF Internacional de acuerdo con la

HOBART

Viveros de la Colina No. 238 Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla, Tel: 50-62-82-00
www.hobart.com.mx www.traulsen.com

Traulsen