

# OPTIMIZA TU ESPACIO



# PREPARA, REFRIGERA Y EXHIBE

**Puedes preparar:** Ensaladas, Tortas, Pizzas, Sushi, Sandwiches, Wraps, y un sin fin de posibilidades.

No pierdas el tiempo caminando por la cocina, prepara todo en un mismo lugar a la vista y al gusto de tus clientes. Su espacio se aprovecha al máximo por sus dos niveles de almacenaje, con una capacidad para más de 40 insertos\*.

Fabricadas en **acero inoxidable** que da una excelente presentación, prolonga la vida del equipo y facilita la limpieza.

Insertos refrigerados todo el tiempo, para mantener tus alimentos siempre frescos y con una excelente presentación.



**Ruedas de uso rudo**  
Con su mecanismo giratorio se desplaza fácilmente



**Enfriamiento por aire forzado**  
Su rango de temperatura se regula de 0°C a 5°C

\*Modelos: PTP-21 y PTP-11



**Piso en Acero Inoxidable**  
Fácil de limpiar, higiénico, y más resistente



**Parrillas Ajustables**  
Mejor capacidad de almacenamiento



**Insertos de Policarbonato**  
Resistentes a impactos



**Mesa de Trabajo**  
Disponible en Granito 50 cm

# LÍNEA PROFESIONAL MESAS FRÍAS DE PREPARACIÓN

## Mesa Fría de Preparación:

Modelo: PTP-21

Capacidad: 22.5 pies<sup>3</sup>  
Insertos: 9  
Puertas: 1  
Cajones: 2  
Voltaje: 127 v



## Mesa Fría de Preparación:

Modelo: PTP-1

Capacidad: 10 pies<sup>3</sup>  
Insertos: 6  
Puertas: 1  
Voltaje: 127 v



Únicas con mesa de granito de 50cm



Puertas Resistentes

## Mesa Fría de Preparación:

Modelo: PTP-11

Capacidad: 22.5 pies<sup>3</sup>  
Dimensiones: F.170 P.89 A.103cm  
Insertos: 9  
Puertas: 2  
Voltaje: 127 v

## Mesa Fría de Preparación:

Modelo: PTP-1 UBT

Capacidad: 10 pies<sup>3</sup>  
Dimensiones: F.112 P.89 A.103cm  
Mesa: Propileno  
Puertas: 1  
Voltaje: 127 v

