REFRESQUERA PL-162A

SKU (X-045-488)

Chef Deluxe

Es ideal para conservar, exhibir y dispensar bebidas frías en restaurantes, sodas, cafeterías, hoteles y autoservicios.
Cuenta con dos depósitos de 16 litros, para una capacidad total de 32 litros, que permiten ofrecer diferentes bebidas. Su refrigeración por compresor y mecanismo de mezcla mantienen el líquido frío y uniforme.
Su diseño compacto, grifos independientes y bandeja recolectora facilitan el servicio, la limpieza y la operación diaria.

Especificaciones Técnicas

Característica	Especificación
Modelo	PL-162A
Capacidad total	32 litros
Cantidad de depósitos	2 de 16 litros
Voltaje	110 V
Potencia nominal	235 W
Corriente nominal	4,6 A
Refrigerante	R-290
Sistema de circulación	Mezcla (agitador)
Control de temperatura	Enfriamiento de temperatura fija
Peso neto	22 kg
Dimensiones (frente × fondo × alto)	44 × 41 × 68 cm
Temperatura ambiente de operación	10 °C a 32 °C



Características Principales

- Sistema de refrigeración por compresor con refrigerante R-290.
- Dos depósitos independientes de 16 litros cada uno.
- Sistema de mezcla para mantener la circulación de las bebidas.
- Grifos dispensadores individuales.
- Tapas superiores desmontables.
- Bandeja recolectora de goteo.
- Interruptores independientes para refrigeración y mezcla.
- Diseño compacto para instalación sobre mostradores o superficies de trabajo.

Condiciones de Instalación y Operación

- Instalar sobre una superficie firme, plana y nivelada.
- Utilizar en interiores, lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa.
- Mantener una ventilación adecuada alrededor del equipo (mínimo 20 cm libres).
- Conectar a una toma eléctrica con puesta a tierra.
- Mantener un mínimo de 3 a 4 litros de bebida en cada depósito durante la operación.
- Realizar limpieza periódica de depósitos, grifos y condensador.

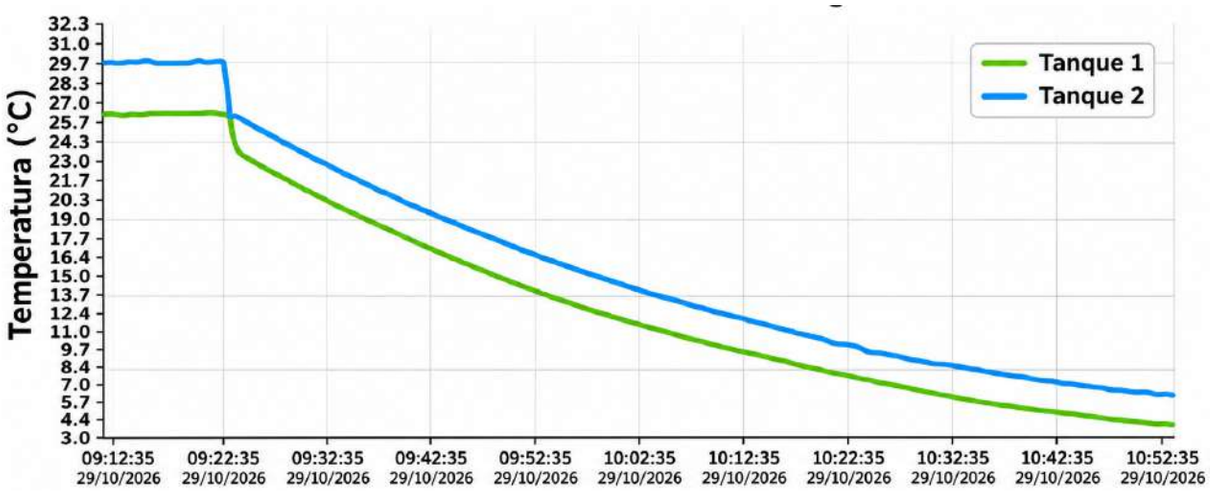
Aplicaciones recomendadas

- Instalar sobre una superficie firme, plana y nivelada.
- Utilizar en interiores, lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa.
- Mantener una ventilación adecuada alrededor del equipo (mínimo 20 cm libres).
- Conectar a una toma eléctrica con puesta a tierra.
- Mantener un mínimo de 3 a 4 litros de bebida en cada depósito durante la operación.
- Realizar limpieza periódica de depósitos, grifos y condensador.

Prueba de desempeño

Se registró la temperatura de la bebida en ambos depósitos durante el enfriamiento inicial (29/10/2026, 09:05 a 10:53 h). Tras arrancar la refrigeración, la temperatura descendió de forma constante en los dos tanques.

Curva de enfriamiento registrada (°C vs. hora). Verde: tanque 1 · Azul: tanque 2.



Depósito	Temperatura inicial (aprox)	Temperatura final alcanzada
Tanque 1	25,7 °C	4,0 °C
Tanque 2	29,5 °C	5,8 °C

Resultado: En aproximadamente 1 h 35 min de operación, el equipo llevó la bebida a 4,0 °C en el tanque 1 y a 5,8 °C en el tanque 2.

Advertencia de seguridad (Calcomanía lateral del equipo)

- No utilizar partículas sólidas mayores a 5 mm.
- Conectar el equipo a tierra según la normativa vigente.
- Desconectar el equipo antes de realizar cualquier mantenimiento.
- No introducir objetos en el ventilador.
- Evitar derrames de líquidos sobre el equipo.
- Mantener 20 cm libres alrededor del equipo para ventilación.
- No activar el enfriamiento sin producto ni enfriar un solo depósito.
- Después de apagar manualmente la refrigeración, mantener el agitador funcionando de 5 a 6 minutos.
- Mantener el nivel de bebida por encima del evaporador.