ABATIDOR DE TEMPERATURA 5X GN1/1 Y E600X400 MM CON CONTROL TÁCTIL, CONDENSACIÓN A AIRE
CR-5 TOUCH

Ref: 0165.462.010
Magnus

Capacidad para 5 bandejas GN1/1, con una distancia entre guías 65 mm. Alternativamente, es posible utilizar bandejas de 600x400 mm (EN1), pero en esta configuración, la capacidad se reduce en 1 nivel.

Construido según la directiva HACCP. Alarma HACCP.

Interior y exterior en acero inox.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC.

Cantos redondeados para una total limpieza.

Extracción de las rejillas para una eficaz higienización.

Cámara con corte para una perfecta evacuación de los líquidos residuales.

Bandeja de recogida de condensados.

Puerta dotada con dispositivo automatico de cierre y fixación de apertura a 180º.

Alarma de apertura prolongada de la puerta.

Clase climática 5 (Temperatura ambiente: +42 ºC).

72 programas (8 categorías con 9 recetas cada una).

Programas especiales para helados, desinfección de pescado, entre otros.

Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.

Refrigeración ventilada con circulación de aire optimizada.

Refrigeración R-452A.

Compresor hermetico con condensador ventilado.

Guias internas y sonda incluídas.

Descongelación automática.

Equipado con entrada USB de série.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones (LCA)	790x700x850 mm
Potencia	1.2 kW

Potencia frigorífica	0.7 kW
Alimentación eléctrica	230V/1/50Hz
Enfriamento (+ 65 a +10ºC) ciclo 120 min.	23 kg
Congelación (+65 a -18ºC) ciclo 270 min.	13 kg
Peso	105 kg
Dimensiones del embalaje	770x900x1050 mm
Peso bruto	110 kg