



**ABATIDOR DE TEMPERATURA 12X GN1/1 Y  
600X400 MM CON CONTROL TÁCTIL,  
CONDENSACIÓN A AIRE  
CR-12 TOUCH**

Ref: 0165.462.013

Magnus

Capacidad para 12 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 automático de cierre y fixación de apertura a 180º.

Alarma de apertura prolongada de la puerta.

Clase climática 5 (Temperatura ambiente: +42 °C).

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 hermético con condensador ventilado.

Guías internas y sonda incluidas.

Descongelación automática.

Equipado con entrada USB de serie.



**CARACTERÍSTICAS**

Dimensiones (LCA)

790x800x1600 mm

Potencia

2 kW

Potencia frigorífica	1.3 kW
Alimentación eléctrica	400V/3/50Hz
Enfriamiento (+ 65 a +10°C) ciclo 120 min.	50 kg
Congelación (+65 a -18°C) ciclo 270 min.	30 kg
Peso	175 kg