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

Ref: 0165.462.010M
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.

Modelo mixto que permite realizar ciclos de abatimiento hasta una temperatura de conservación de (+2 °C) o de congelación de (-18 °C), con dos ciclos preprogramados: refrigeración (90 minutos) y congelación (240 minutos).

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

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 4.

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

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

Refrigeración ventilada con circulación de aire optimizada.

Refrigeración R-290A.

Compresor hermetico con condensador ventilado.

Guias internas y sonda incluídas.

Descongelación automática.

Equipado con entrada USB de série.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones (LCA)	790x700x850 mm
Potencia	0.713 kW
Potencia frigorífica	0.71 kW
Alimentación eléctrica	230V/1/50Hz
Enfriamento (+ 65 a +10ºC) ciclo 120 min.	25 kg
Congelación (+65 a -18ºC) ciclo 270 min.	15 kg
Peso	93 kg
Dimensiones del embalaje	810x910x1110 mm
Peso bruto	103 kg