ABATEDOR DE TEMPERATURA 5X GN1/1 E 600X400 MM COM CONTROLO TÁTIL, CONDENSAÇÃO A AR

CR-5 TOUCH HC

Ref: 0165.462.010M
Magnus



Capacidade para 5 tabuleiros GN1/1, com uma distância entre guias de 65 mm. Em alternativa, é possível utilizar tabuleiros de 600x400 mm (EN1), mas nesta configuração a capacidade é reduzida em 1 nível.

Modelo misto que permite realizar ciclos de abatimento até à temperatura de conservação (+2 °C) ou de congelação (-18 °C), com dois ciclos de abatimento pré-programados: refrigeração (90 minutos) e congelação (240 minutos).

Passagem automático da fase de arrefecimento ou congelação para a fase de manutenção.

Construído segundo a diretiva HACCP. Alarme HACCP.

Interior e exterior em aço inoxidável. Isolamento em poliuretano injetado de 60 mm, sem CFC. Cantos arredondados para uma total limpeza.

Extração das grelhas para uma eficaz higienização.

Câmara com ralo para uma perfeita evacuação dos líquidos residuais.

Tabuleiro de recolha de condensados.

Porta equipada com dispositivo automático de fecho, fixação de abertura a 180º. Alarme de abertura prolongada da porta.

Classe climática 4.

72 Programas (8 categorias cada uma com 9 receitas). Programas especiais para gelados, desinfeção de peixe, entre outros.

Refrigeração ventilada com circulação de ar otimizada.

Refrigerante R-290A.

Compressor hermético com condensador ventilado.

Guias internas e sonda incluídas.

Descongelação automática.

Equipado com entrada USB de série.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensões (LPA)	790x700x850 mm
Potência	0.713 kW

Potência frigorífica	0.71 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50Hz
Arrefecimento (+ 65 a +10ºC) ciclo 120 min.	25 kg
Congelação (+65 a -18ºC) ciclo 270 min.	15 kg
Peso	93 kg
Dimensões de embalagem	810x910x1110 mm
Peso bruto	103 kg