

Línea CÓRDOBA

Abatidores de Temperatura Mixtos



Hosteleria10.com



CR-101



CR-051



CR-102



CR-161

Abatidor de Temperatura Mixto GN1/1 y 600x400 mm.

MODELO	BANDEJAS GN1/1 600x400	CAPACIDAD REFRIGERACIÓN (Kg)	CAPACIDAD CONGELACIÓN (Kg)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm
CR-051	5 5	16	8	1200	790x700x850
CR-081	8 8	30	16	2000	790x800x1290
CR-101	10 10	35	25	2000	790x800x1420
CR-161	16 16	45	35	3500	790x800x1950
CR-102	20 10	70	50	3500	1270x1090x1800

Consultar Precio Opciones: Kit de 4 ruedas - Sonda calefactada - Impresora de registrador de temperatura - Esterilización con Luz UV.

Características Técnicas

- Termostato electrónico programable por tiempo, sonda temperatura y fases (Hasta 10 programas).
- Modelos Mixtos, realizando ciclos de refrigeración (90° a 3° en 90 min.) o de congelación (90° a -18° en 240 min.).
- Guías incluidas para uso GN o 600x400.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Puertas dotadas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura
- Desescarche automático
- Compresor hermético con condensador ventilado
- Desagüe inclinado y bandeja de recogida de agua del interior.
- Refrigerante R-404A.