



**Catálogo**  
FOOD SERVICE  
**Capítulo**  
COOK & CHILL

**Modelo Específico**  
CBC-051 230V 1N 50Hz

19089773

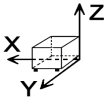
09/03/2022

**DENOMINACIÓN:**

- Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+2 °C) o de congelación (-18 °C).
  - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
    - Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos.
    - Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.
  - Duración de los ciclos:
    - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
    - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
  - Panel de control táctil.
  - Programación electrónica de los ciclos y sonda de temperatura.
  - El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
  - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
  - Compresor hermético con condensador ventilado.
  - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
  - Modelo EATM-031 con refrigerante R-290.
  - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
  - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
  - Refrigeración por tiro forzado.
  - Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario.
- Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Guías internas incluidas.
  - "- Mueble exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior (en plastificado).
  - Interior fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
  - Estructura compacta totalmente inyectada.
  - Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10.
  - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm. Densidad de 40 kg. Sin CFC.
  - Compresor hermético con condensador ventilado.
  - Panel de control táctil.
  - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
  - Panel de control de fácil manejo, tipo ECO.
  - Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
  - El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).
  - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
  - Disponen de sonda de temperatura sin calefactar.
  - Dispositivo automático de desescarche activado por el usuario.
- Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica."

**DIMENSIONES**

X Ancho	790 mm	X Ancho bruto	895 mm
Y Fondo	700 mm	Y Fondo bruto	810 mm
Z Alto	850 mm	Z Alto bruto	1065 mm
Peso neto	101,0 kg	Peso bruto	105,0 kg
Volumen neto	0,470 m3	Volumen bruto	0,772 m3



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Amperaje (A)	5,5A
Frecuencia eléctrica	50Hz
Potencia eléctrica	1,100 kW
Voltaje	230V - 1N

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS**

Tipo gas	R-452A
----------	--------

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO**

Carga de gas refrigerante	600,000 g
Clase climática	5
Potencia frigorífica	0,650 kW

**OTROS**

Sistema de condensación	VENTILADA
-------------------------	-----------

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Número de bandejas	5
--------------------	---

**OPCIONES POSIBLES:**





**Catálogo**  
FOOD SERVICE  
**Capítulo**  
COOK & CHILL

**Modelo Específico**  
CBC-051 230V 1N 50Hz

19089773

09/03/2022

- Kit Ruedas (Montaje Fábrica)
- Clavija inglesa
- Apertura Contraria



**Catálogo**  
FOOD SERVICE  
**Capítulo**  
COOK & CHILL

**Modelo Específico**  
CBC-051 230V 1N 50Hz

19089773

09/03/2022

MODELO / MODEL		051 ECO FAG.
Dimensiones Exteriores	mm	790x700x850
External Dimensions		
Dimensiones Interiores	mm	670x410x380
Internal Dimensions		
Tipo Abatidor		Mixto
Type Blast Chiller		
Capacidad GN	nº	5 GN1/1
Capacity GN		
Capacidad EN	nº	5 EN
Capacity EN		
Separacion entre bandejas	mm	65
Interstep trays		
Espesor aislamiento	mm	60
Thickness		
Medidas hueco puerta	mm	670x368
door opening measures		
Refrigerante	Gas	R404A
Refrigerant		
Ciclo refrigeración	90' °C	+90/+3
Chilling cycle		
Ciclo Congelación	240' °C	+90/-18
Freezing cycle		
Capacidad Abatimiento (EN17032)	120' Kg	18
Chilling capacity		
Capacidad Congelación (EN17032)	270' Kg	10
Freezing capacity		
Grupo frigorífico	°C	Incorporado
Refrigeration Unit		
Alimentación eléctrica	V/~-Hz	230/1/50
Electric Power supply		
Intensidad Máxima	A	5,5
Max. Absorbed current		
Potencia Frigorífica	W	650
Capacity refrigeration		
Potencia eléctrica	W	1100
Input electric Power		
Forma entrada bandeja	mm	530
Input tray		
Volumen bruto exterior	m³	0,79
Total Volume external		
Volumen interior neto	m³	0,09
Net Volume internal		
Peso	Kg	98
Weigh		

Capacidad según EN17032 (Refr. +65 °C à +10 °C en 120'; Cong +65 °C à -18 °C en 270')

