



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COOK & CHILL

Modelo Específico
CBC-031 230V 1N 50Hz

19089771

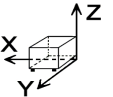
09/03/2022

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	560 mm	X Ancho bruto	670 mm
Y Fondo	700 mm	Y Fondo bruto	860 mm
Z Alto	514 mm	Z Alto bruto	720 mm
Peso neto	53,0 kg	Peso bruto	55,0 kg
Volumen neto	0,201 m3	Volumen bruto	0,415 m3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Amperaje (A)	3,5A
Frecuencia eléctrica	50Hz
Potencia eléctrica	0,590 kW
Voltaje	230V - 1N

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

Carga de gas refrigerante	550,000 g
Clase climática	5
Potencia frigorífica	0,490 kW

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Monofásico	2X2,5+T - 10A
Cableado 400V Trifásico+N	4X1,5+T - 4A

OTROS

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Número de bandejas	3
--------------------	---

OPCIONES POSIBLES:





Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COOK & CHILL

Modelo Específico
CBC-031 230V 1N 50Hz

19089771

09/03/2022

- Kit Ruedas (Montaje Fábrica)
- Clavija inglesa



Catálogo
FOOD SERVICE
Capítulo
COOK & CHILL

Modelo Específico
CBC-031 230V 1N 50Hz

19089771

09/03/2022

