

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
FRÍO COMERCIAL

Modelo Específico
CBC-101 HC V2 230V 1N 60Hz

19112566

10/10/2026

DENOMINACIÓN:

Abatidor de temperatura Concept, con 10 niveles para bandejas GN 1/1.

DESCRIPCIÓN :

- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión. (Excepto en la versión de tres bandejas, que tiene 35 mm).
- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8"" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
· Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
· Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 3 ciclos adicionales de preenfriamiento, higienización del pescado y endurecimiento del helado y capacidad para almacenar 20 recetas personalizadas.
- Capacidad para almacenar hasta 20 recetas personalizadas.
- Duración de los ciclos:
· Ciclo de enfriamiento: De +90° a +3 °C en 90 minutos.
· Ciclo de congelación: De +90° a -18 °C en 240 minutos.
- Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento / congelación, los dispositivos entran en modo standby, funcionando como frigorífico y manteniendo la temperatura entre +2 y +5º después del enfriamiento y por debajo de -18º después del ciclo de congelación.
- ""Rejilla de ventilación"" fácilmente extraíble en el panel frontal para mantener ventilado el sistema de la unidad de refrigeración y trabajar de forma más eficiente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda (excepto en la versión de tres bandejas).
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio y recubierto por cataforesis.
- Marco de la puerta con sistema de anticondensación.
- Ciclo de desescarche manual.
- Evaporación automática del agua de desescarche
- Unidad condensadora sellada con condensador ventilado.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Interior con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incluye una sonda de aguja para controlar la temperatura en el corazón del producto alimentario. Sonda de aguja calefactada disponible como opcional.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.

OPCIONES ESTÁNDAR :

DIMENSIONES



X Ancho	790 mm	X Ancho bruto	895 mm
Y Fondo	800 mm	Y Fondo bruto	810 mm
Z Alto	1420 mm	Z Alto bruto	1640 mm
Peso Neto	153,0 kg	Peso Bruto	160,0 kg
Volumen Neto	0,897 M3	Volumen Bruto	1,190 M3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	1,426 KW
Voltaje	230V - 1N
Fases	1N
Frecuencia eléctrica	60Hz
Amperaje (A)	7,5A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

Produccción refrigeración	50,000 KG
Produccción congelación	30,000 KG
Clase climática	5
Potencia frigorífica	1,620 KW
Tipo gas	R-290
Carga de gas refrigerante	0,400 KG
Sistema de condensación	VENTILADA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Monofásico	2X2,5+T - 12 A
Cableado 230V Monofásico	2X2,5+T - 12 A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Número de bandejas	10,000



La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
FRÍO COMERCIAL

Modelo Específico
CBC-101 HC V2 230V 1N 60Hz

19112566

10/10/2026

- 60 Hz	



La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
FRÍO COMERCIAL

Modelo Específico
CBC-101 HC V2 230V 1N 60Hz

19112566

10/10/2026

