

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCB/01

Code: 45100013

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 3 BLECHE GN 2/3 -

Schnellkühler / Schockfroster zur schnellen Abkühlung der Kerntemperatur von Lebensmitteln: Schnellkühlleistung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und Schockfrostleistung von +90°C auf -18°C in 240 Minuten. Betriebstemperatur bis zum -40°C.

- Bauart: Edelstahl
- Interne Kapazität 3 Roste GN 2/3
- Position des Technikfachs: Installationsfach unten montiert
- Kühlart: schnellkühlleistung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und Schockfrostleistung von +90°C auf -18°C in 240 Minuten, betriebstemperatur bis zum -40°C
- Schalttafel: digitale Steuerung
- Abtausystem: automatisch durch Pause
- Kondenswasserverdunstung: Tauwasserschale
- Optionale Ausstattung: vorbereitet für Zentralkühlung Anschluss (Kältemittel R452A), GEMM-Cloud Wi-Fi
- Lieferumfang: Rostaufnahmegestell, abstand 70 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche



Technische Daten



Türe	Nr	1
Interne Kapazität (Bleche/Roste)	Nr	3 GN 2/3
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	60 x 66,4 x 40
Isolierung Stärke	mm	60
Steckplatz	mm	70
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Eis-Behälter Fassungvermögen	Nr	1 (5 l - 360x160x120h mm)
Schloss Ausführung		NEIN
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 7 +90/-18°C = Kg 5
Motor		steckerfertig
Kühlmittel		R290
Lüftungssteuerung		NEIN
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	500*
Kühlleistung	W	533**
Nennspannung		1x230V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	65 x 70 x 55
Bruttovolumen	mc	0,25
Nettогewicht	kg	42
Bruttogewicht	kg	49

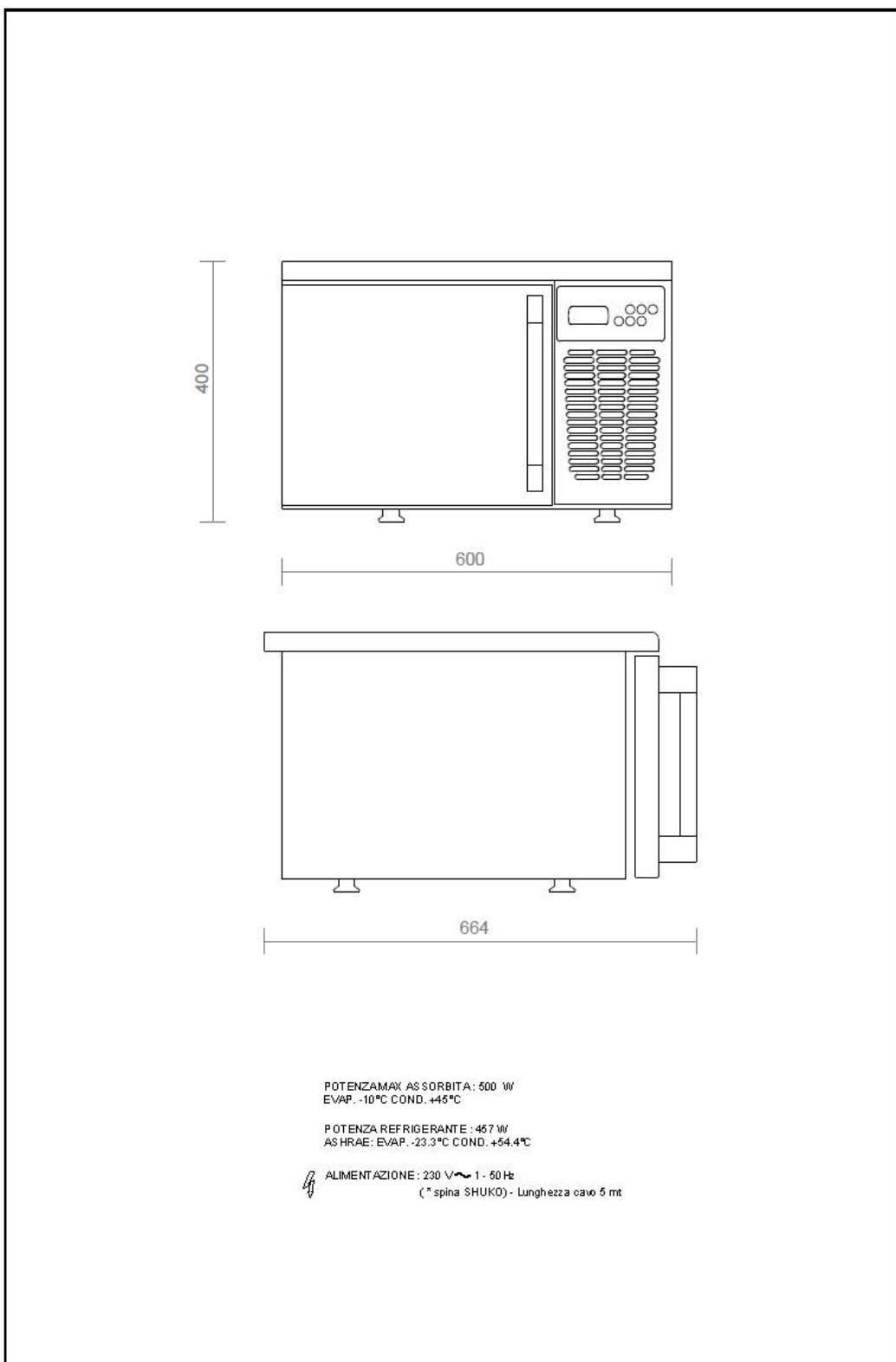
*Verd. -10°C, Kond. +45°C / **Verd. -23,3 Kond. +54,4°C

Daten mit Umgebungstemperatur +30°C wird die Probe gemäß EN 17032:2018

ZUBEHÖR

	CNS Rost GN 2/3	45100238
	Frequenz 60Hz	40200560

INSTALLATIONSDIAGRAMM



BCB/01 NEW