

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCB/10

Code: 45100022

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 10 BLECHE GN 1/1

/ 600X400-Schnellkühler / Schockfroster zur schnellen

Abkühlung der Kerntemperatur von Lebensmitteln:

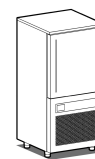
Schnellkühlleistung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und

Schockfroastleistung von +90°C auf -18°C in 240 Minuten.

Betriebstemperatur bis zum -40°C.



- Bauart: Edelstahl
- inklusive Kerntemperatur
- Interne Kapazität Nr. 10 Bleche GN 1/1 oder Roste/Bleche 600x400 (nein GN 1/1 Roste)
- Position des Technikfachs: Installationsfach unten montiert
- Kühlart: controllo digitale touch 2,8"
- Schalttafel: 2,8" digitale Steuerung mit Touchscreen
- pezialzyklen: Eishärten, Fischdesinfektion, Vorkühlen, Auftauen. Rezeptbuch
- Abtausystem: automatisch Abtauung mit Heißgas
- Kondenswasserverdunstung: automatisch Tauwasserdunstung
- Optionale Ausstattung: vorbereitet für Zentralkühlung Anschluss (Kältemittel R452A)
- Lieferumfang: Rostaufnahmegestell, abstand 67 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche



Technische Daten

| | | |
|---------------------------------------|----|---------------------------------------|
| Türe | Nr | 1 |
| Bruttokapazität | l | 234 |
| Interne Kapazität (Bleche/Roste) | Nr | 10 GN 1/1 o 10 EN (600x400) |
| Externe Abmessungen (WxDxH) | cm | 80 x 82 x 170 |
| Isolierung Stärke | mm | 60 |
| Steckplatz | mm | 67 |
| CNS Arbeitsplatte Dicke | mm | NEIN |
| Eis-Behälter Fassungsvermögen | Nr | 15 (5 l - 360x160x120h mm) |
| Schloss Ausführung | | NEIN |
| Beleuchtung | | NEIN |
| Schockkühlung / Schockfrost Leistung* | kg | +90/+3°C = Kg 43 +90/-18°C = Kg 33 |
| Motor | | steckerfertig |
| Kühlmittel | | R290 |
| Lüftungssteuerung | | NEIN |
| Feuchtigkeitskontrolle | | NEIN |
| Max. aufgenommene Leistung | W | 1902** |
| Kühlleistung | W | 2078*** |
| Nennspannung | | 3x400V ~ 50Hz |
| Klima Klasse | | 5 |
| Verpackungsmaße (WxDxH) | cm | 87 x 91 x 220 |
| Bruttovolumen | mc | 1,74 |
| Nettogewicht | kg | 165 |
| Bruttogewicht | kg | 172 |

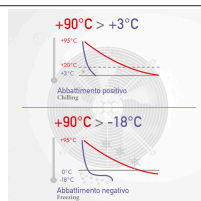
*Daten mit Umgebungstemperatur +30°C wird die Probe gemäß EN 17032:2018

Verd. -10°C, Kond. +45°C/ASRAE (Verd. -23,3 Kond. +54,4°C)

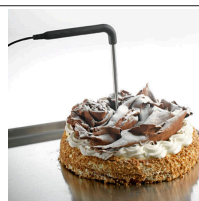
EIGENSCHAFTEN



GAS R290



Chilling cycle



Core probe as standard



Detail of internal ventilation



2.8" Touch Electronic Board with Digit Display



Special preset cycles








Door detail

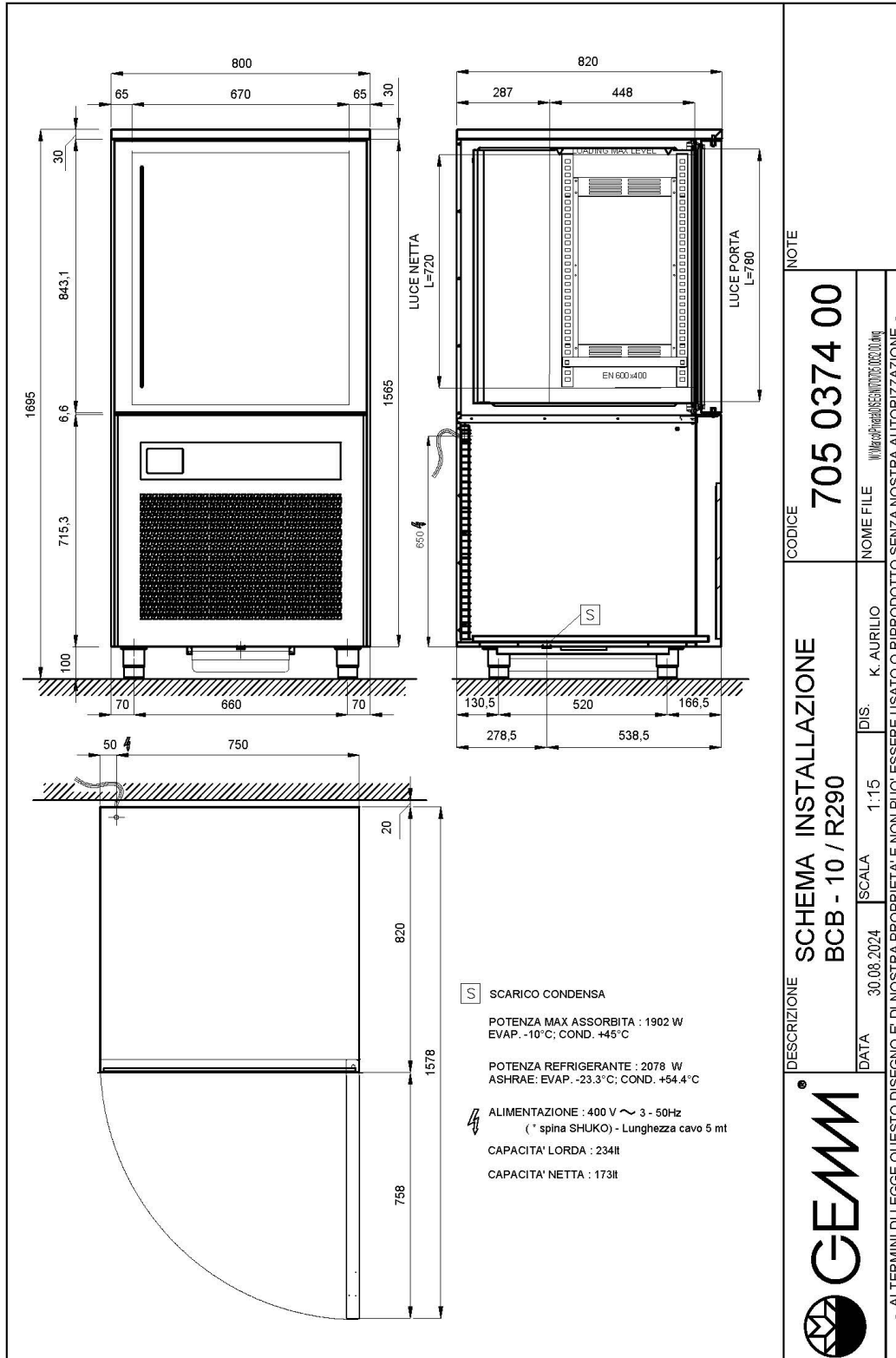


Remote monitoring system via GEMM-Cloud Wi-Fi connection (on request)

ZUBEHÖR

| | | |
|---|---|----------|
|  | Pastry structure for BCB(T)/10 60x40 cm trays pitch 16,5 mm (overprice) | 45100202 |
|  | Pair of runners for cm 60x40 tray | 45020503 |
|  | Set of Ø 100 castors | 45000540 |
|  | Water condensing unit for BCB(T)/05 BCB/10E (overprice) | 45100235 |
| | Stainless steel GN 1/1 shelf | 45100240 |
|  | Stainless steel cm 60x40 shelf | 45100242 |

INSTALLATIONS DIAGRAM



BCB/10 NEW