

## BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCB/05E

Code: 45100026

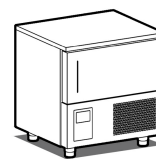
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 5 BLECHE GN 1/1 / 600X400 UNTERTISCH AUSFÜHRUNG - 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
- Geeignet für die Untertischmontage
- inklusive Kerntemperatur
- Interne Kapazität Nr. 5 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 durch Pause
- Kondenswasserverdunstung: automatisch Tauwasserdunstung
- Optionale Ausstattung: vorbereitet für Zentralkühlung Anschluss ( Kältemittel R452A)
- Lieferumfang: Rostaufnahmegestell, abstand 60 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche ausgeschlossen





## Technische Daten

Türe	Nr	1
Bruttokapazität	l	90
Interne Kapazität (Bleche/Roste)	Nr	5 GN 1/1 o 5 EN (600x400)
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	80 x 70 x 83
Isolierung Stärke	mm	60
Steckplatz	mm	60
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Eis-Behälter Fassungsvermögen	Nr	6 (5 l - 360x160x120h mm)
Schloss Ausführung		NEIN
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 18 +90/-18°C = Kg 11
Motor		steckerfertig
Kühlmittel		R290
Lüftungssteuerung		NEIN
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	764**
Kühlleistung	W	791***
Nennspannung		1x230V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	87 x 77 x 103
Bruttovolumen	mc	0,68
Nettogewicht	kg	82
Bruttogewicht	kg	94

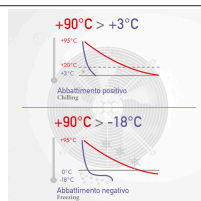
\*Daten mit Umgebungstemperatur +30°C wird die Probe gemäß EN 17032:2018

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

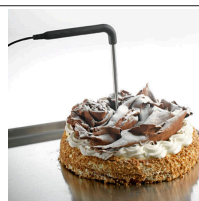
## EIGENSCHAFTEN



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)/05 60x40 cm trays pitch 16,5 mm (overprice)

45100200



Pair of runners for cm 60x40 tray

45020503



Stainless steel GN 1/1 shelf

45100240



Stainless steel cm 60x40 shelf

45100242



Set of Ø 100 castors

45000540



Wi-Fi supervising system for AFLV, BCT (overprice)

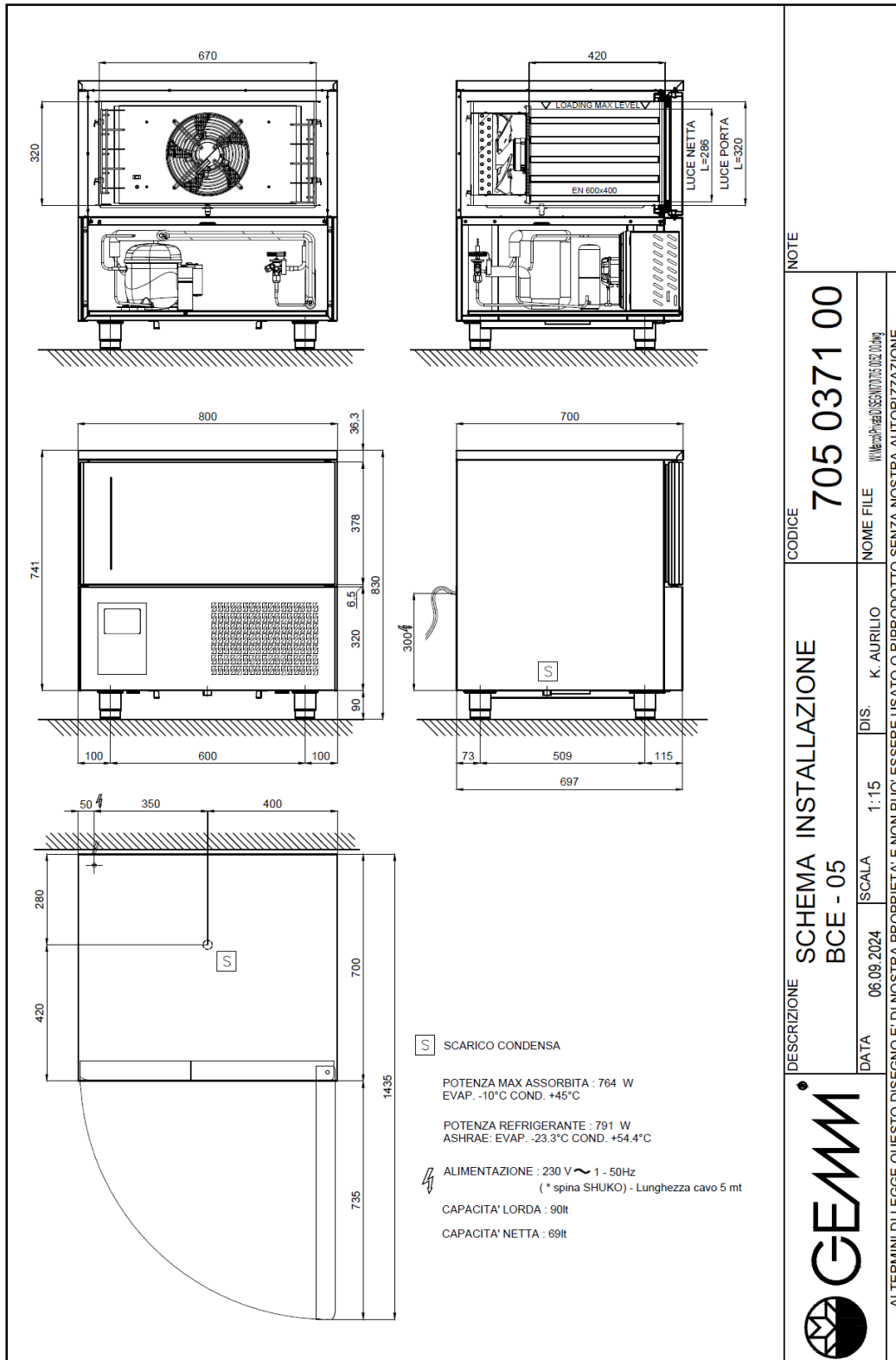
45000563



60Hz frequency

40200560

INSTALLATIONS DIAGRAM



BCB/05E NEW