

## BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCT/05

Code: 45100120

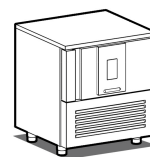
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 5 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. Die multifunktionale und mehrsprachige elektronische Platine ermöglicht dank des grafischen 7-Zoll-Farb-Touchscreens die einfache Organisation von Arbeitszyklen, die Einstellung mehrerer Funktionen und die vollständige Kontrolle über die Schockkühlung. Betriebstemperatur bis zum -40°C.



- Bauart: Edelstahl
- inklusive Kerntemperatur, USB
- Interne Kapazität Nr. 5 Bleche GN 1/1 oder Roste/Bleche 600x400 (nein GN 1/1 Roste)
- Position des Technikfachs: Installationsfach unten montiert
- Kühlart: scheda elettronica touch screen 7"
- Schalttafel: elektronische Steuerung mit 7"-Touchscreen
- pezialzyklen: Dauerbetrieb, Fischdesinfektion, Vorkühlung, Trocknung. Rezeptbuch
- Abtausystem: automatisch Abtauung mit Heißgas
- Kondenswasserverdunstung: automatisch Tauwasserdunstung
- Optionale Ausstattung: vorbereitet für Zentralkühlung Anschluss ( Kältemittel R452A), GEMM-Cloud Wi-Fi
- Lieferumfang: Rostaufnahmegestell, abstand 67 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche



## Technische Daten

Türe	Nr	1
Bruttokapazität	l	102
Interne Kapazität (Bleche/Roste)	Nr	5 GN 1/1 o 5 EN (600x400)
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	80 x 75 x 90
Isolierung Stärke	mm	60
Steckplatz	mm	67
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Eis-Behälter Fassungsvermögen	Nr	6 (5 l - 360x160x120h mm)
Schloss Ausführung		NEIN
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrost Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 22 +90/-18°C = Kg 15
Motor		steckerfertig
Kühlmittel		R290
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	965**
Kühlleistung	W	1039***
Nennspannung		1x230V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	87 x 84 x 110
Bruttovolumen	mc	0,8

\*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)

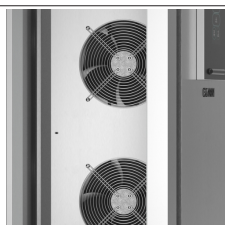
## EIGENSCHAFTEN



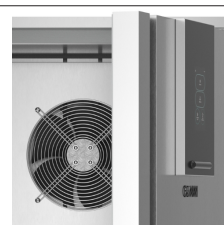
Special ventilation panel for easy cleaning



Fully customized GEMM 7" touch screen interface



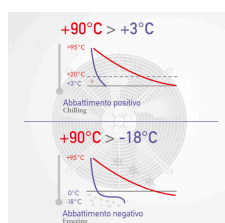
Fan speed control at all stages



Stainless steel construction, with 60mm insulation thickness



Special cycles screen



Chilling cycle



Remote monitoring system via GEMM-Cloud Wi-Fi connection



Ecological gas (R290)

## 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



Water condensing unit for BCB(T)/05 BCB/10E (overprice)

45100235



Ozone sterilizer kit for BCT/05-10-15-24 (overprice)

45100228



Water condensing unit for BCB/05E (overprice)

45100232



Multipoint probe for BCT (overprice)

45100233



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

45000563



60Hz frequency

40200560

