

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCT/15

Code: 45100124

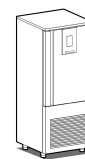
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 15 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. 15 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: Tauwasserschale
- Optionale Ausstattung: vorbereitet für Zentralkühlung Anschluss (Kältemittel R452A), GEMM-Cloud Wi-Fi
- Lieferumfang: Rostaufnahmegestell, abstand 67 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche



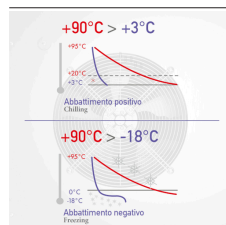
Technische Daten

Türe	Nr	1
Bruttokapazität	l	321
Interne Kapazität (Bleche/Roste)	Nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200
Isolierung Stärke	mm	60
Steckplatz	mm	67
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Eis-Behälter Fassungsvermögen	Nr	21 (5 l - 360x160x120h mm)
Schloss Ausführung		NEIN
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrost Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 70 +90/-18°C = Kg 60
Motor		steckerfertig
Kühlmittel		R290
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	2906**
Kühlleistung	W	3172***
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220
Bruttovolumen	mc	1,74

*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



Chilling cycle



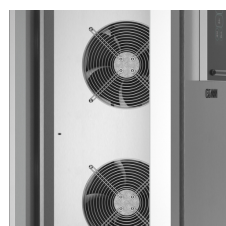
Special cycles screen



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









Ecological gas (R290)



Remote monitoring system via GEMM-Cloud Wi-Fi connection

ZUBEHÖR

	Pastry structure for BCB(T)/15 60x40 cm trays pitch 16,5 mm (overprice)	45100204
	Pair of runners for cm 60x40 tray	45020503
	Stainless steel cm 60x40 shelf	45100242
	Set of Ø 100 castors	45000540
	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
	Water cooled condensing unit for BCB(T)/10-15-24 (overprice)	45100237
	Wi-Fi supervising system for AFLV, BCT (overprice)	45000563
	60Hz frequency	40200560

