

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCT/24

Code: 45100126

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 12 BLECHE GN 2/1

/ 600X800 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

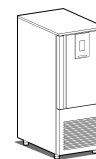
einfache Organisation von Arbeitszyklen, die Einstellung

mehrerer Funktionen und die vollständige Kontrolle über die

Schockkühlung. Betriebstemperatur bis zum -40°C.



- Bauart: Edelstahl
- inklusive Kerntemperatur, USB
- Interne Kapazität Nr. 12 Bleche GN 2/1 oder Roste/Bleche 600x800
- 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 80 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche



Technische Daten

Türe	Nr	1
Bruttokapazität	l	592
Interne Kapazität (Bleche/Roste)	Nr	12 GN 2/1 o 12 EN (60x80)
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	80 x 120 x 200
Isolierung Stärke	mm	60
Steckplatz	mm	80
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Eis-Behälter Fassungsvermögen	Nr	36 (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

*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



Stainless steel construction, with 60mm insulation thickness



Special ventilation panel for easy cleaning



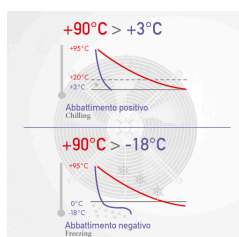
Fully customized GEMM 7" touch screen interface



Fan speed control at all stages



Special cycles screen



Chilling cycle








Ecological gas (R290)



Remote monitoring system via GEMM-Cloud Wi-Fi connection

ZUBEHÖR

	Pastry structure for BCT/24 60x80 cm trays pitch 16,5 mm (overprice)	45100206
	Pair of runners for cm 60x80 shelf	45020511
	Stainless steel 60x80 cm shelf	45020515
	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