

## GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES POUR PLATEAUX

Modèle: BCB/01

Code: 45100013

*NEW RUNNER*

REFROIDISSEUR RAPIDE 3 PLATEAUX GN 2/3 - Cellule de refroidissement rapide pour rejoindre température à cœur des aliments: refroidissement rapide positif de +90°C à +3°C dans 90 minutes et refroidissement rapide négatif de +90°C à -18 °C dans 240 minutes. Temperature minimale de l'air -40°C.

- Construction: en acier inox
- Capacité interne: 3 grilles GN 2/3
- Position du compartiment technique : placé dessous
- Type de réfrigération: refroidissement rapide positif de +90°C à +3°C dans 90 minutes et refroidissement rapide négatif de +90°C à -18 °C dans 240 minutes, temperature minimale de l'air -40°C
- Panneau de commande: contrôle digital
- Système de dégivrage: degivrage automatique avec arrêt
- Évaporation de l'eau de condensation: bac manuelle
- Équipement optionnel: prédisposition pour groupe reportée (valve gaz R452A), GEMM-Cloud Wi-Fi
- Fournir avec: structure pour plateaux, pas 70 mm
- Non inclus: plateaux/grilles



## Données techniques



Portes	nr	1
Capacité (brute)	l	33
Capacité plateaux/étagères	nr	3 GN 2/3
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	60 x 66,4 x 40
Épaisseur d'isolation	mm	60
Pas glissières	mm	70
Capacité des bacs à glace	nr	2 (5 l - 360x160x120h mm)
Serrure		NON
Éclairage		NON
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 7 +90/-18°C = Kg 5
Groupe frigorifique		groupe logé
Gaz		R290
Contrôle de la ventilation		NON
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	500*
Puissance de refroidissement	W	533**
Tension d'alimentation		1x230V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	71 x 61 x 52
Volume brut	mc	0,23
Poids net	kh	39
Poids brut	kg	49

\*Evap. -10°C, Cond. +45°C / \*\*Evap. -23,3 Cond. +54,4°C

Avec température ambiante de +30°C charge d'échantillos selon normes EN 17032:2018

## ACCESSOIRES:



Étagère en acier inox GN 2/3

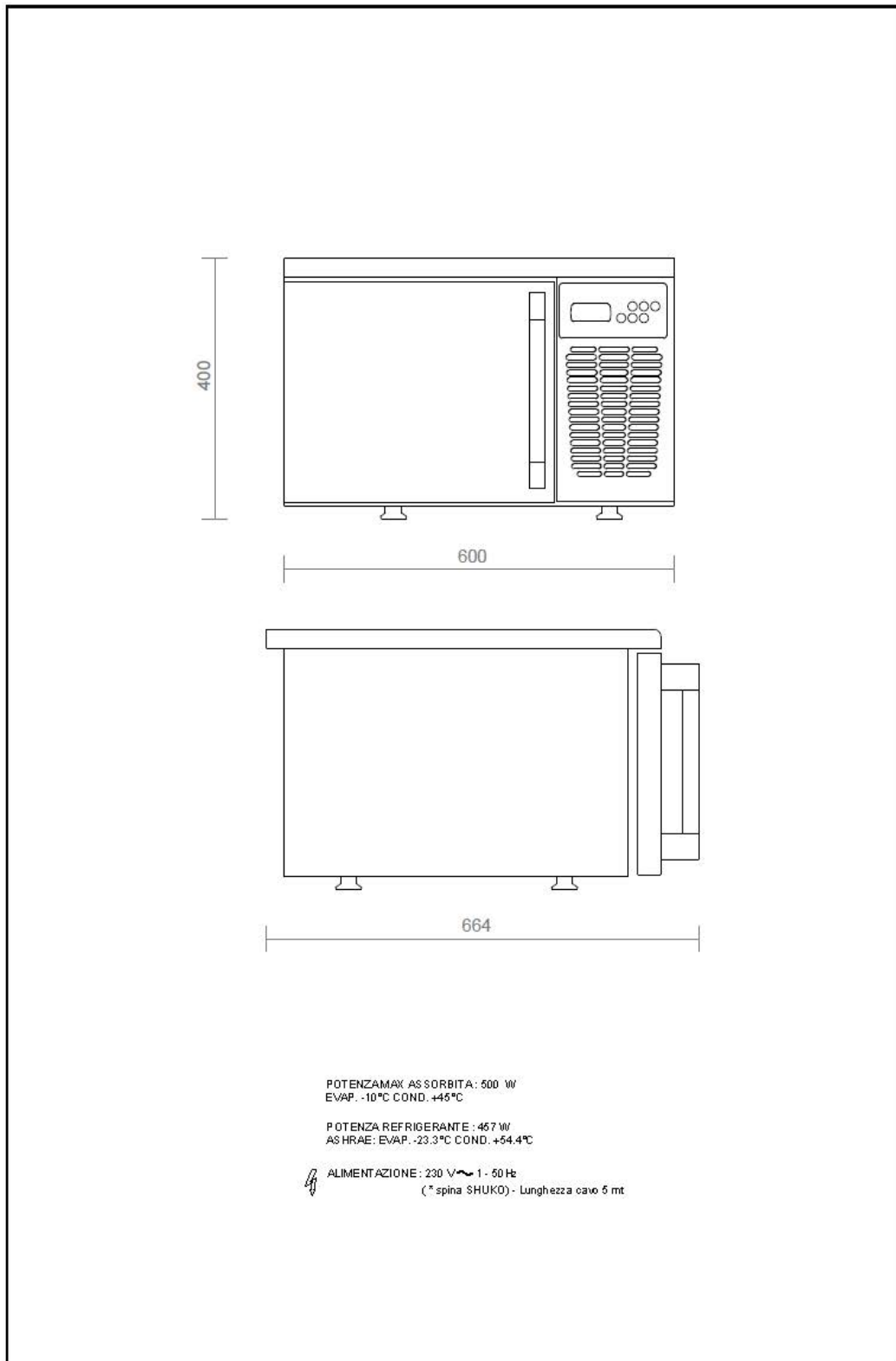
45100238



Fréquence 60Hz

40200560

## SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCB/01 NEW