

## GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES POUR PLATEAUX

Modèle: BCB/10E

Code: 45100028

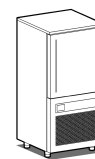
*NEW RUNNER*

REFROIDISSEUR RAPIDE 10 PLATEAUX GN 1/1 / 600X400

- Cellule de refroidissement rapide pour joindre 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: construction en acier inox
- Sonde al cœur inclus
- Capacité interne: 10 plateaux GN 1/1 ou grilles/plateaux 600x400 (non grilles GN 1/1)
- 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 tactile 2,8" LCD
- Cycles spéciaux : durcissement de la glace, désinfection du poisson, pré-refroidissement, décongélation. Livre de recettes
- Système de dégivrage: automatique avec gaz chaud
- Évaporation de l'eau de condensation: bac élimination de l'eau de condensation manuel
- Équipement optionnel: prédisposition pour groupe reportée (valve gaz R452A), GEMM-Cloud Wi-Fi
- Fournir avec: structure pour plateaux, pas 67 mm
- Non inclus: plateaux/grilles





## Données techniques

Portes	nr	1
Capacité (brute)	l	234
Capacité plateaux/étagères	nr	10 GN 1/1 o 10 EN (600x400)
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	80 x 82 x 170
Épaisseur d'isolation	mm	60
Pas glissières	mm	67
Capacité des bacs à glace	nr	15 (5 l - 360x160x120h mm)
Serrure		NON
Éclairage		NON
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 30 +90/-18°C = Kg 20
Groupe frigorifique		groupe logé
Gaz		R290
Contrôle de la ventilation		NON
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	1600*
Puissance de refroidissement	W	1586**
Tension d'alimentation		1x230V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	87 x 91 x 190
Volume brut	mc	1,5
Poids net	kh	153
Poids brut	kg	166

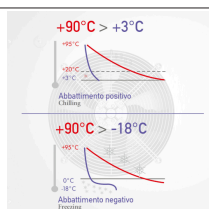
\*Evap. -10°C, Cond. +45°C / \*\*Evap. -23,3 Cond. +54,4°C

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

## DÉTAILS:



GAZ R290



Cycle de refroidissement



Sonde à cœur en standard



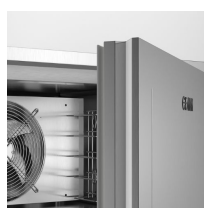
Détails de la ventilation interne



Carte électronique tactile 2,8" avec affichage numérique



Special preset cycles











Détail de porte



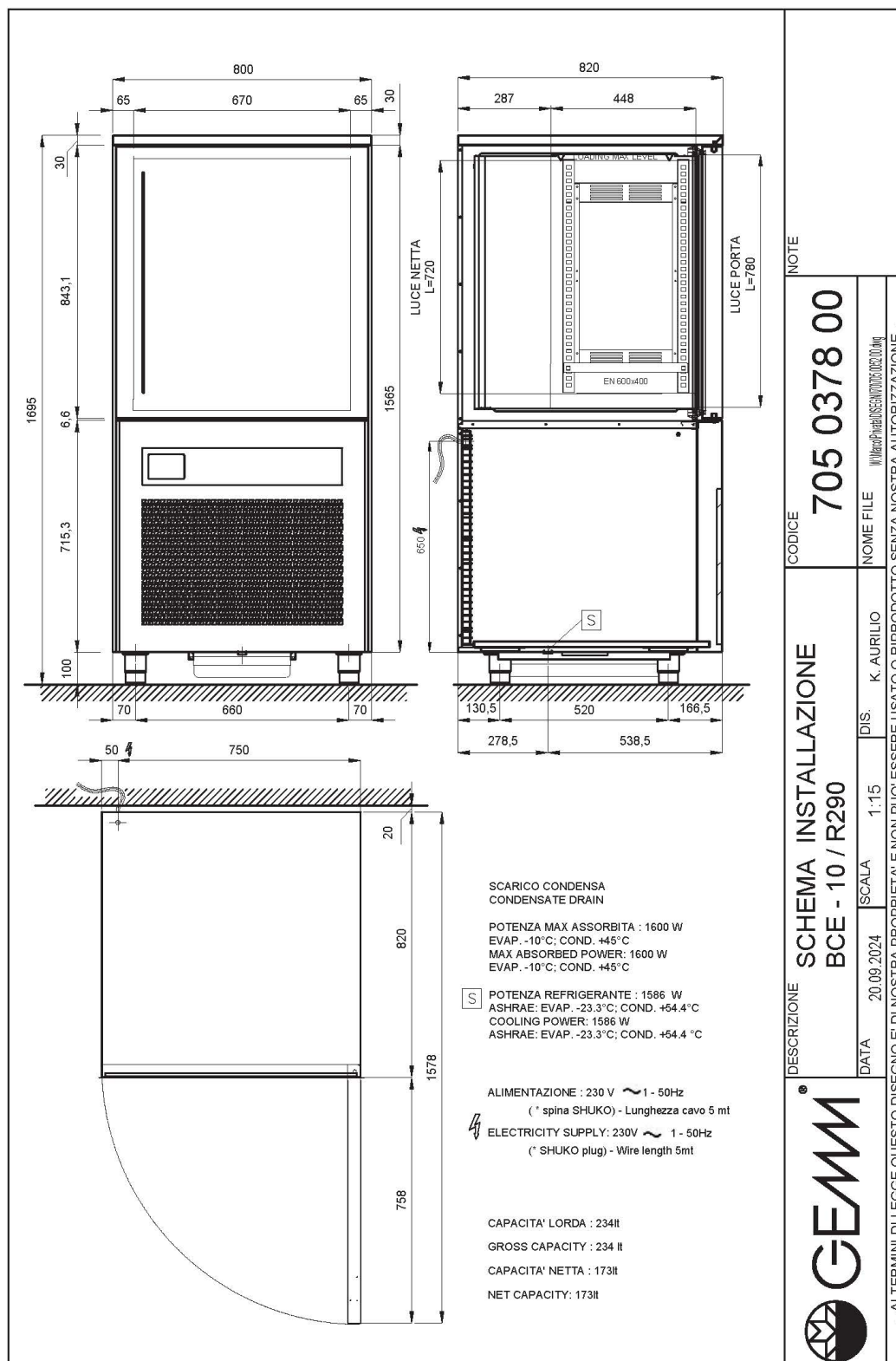
Système de surveillance à distance via la connexion Wi-Fi GEMM-Cloud (sur demande)

## ACCESSOIRES:

---

	Kit pâtisserie BCB(T)/10 pour plateaux 60x40 pas 16,5 mm (supplément)	45100202
	Paire de glissières pour étagère cm 60x40	45020503
	Étagère en acier inox GN 1/1	45100240
	Étagère en acier inox GN 60x40	45100242
	Kit. no. 4 roulettes Ø 100 (supplément)	45000540
	Unité de condensation avec refroidissement à eau BCB(T)/05 BCB/10E (supplément)	45100235
	Système de supervision Wi-Fi (supplément)	45000565
	Fréquence 60Hz	40200560

## SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCB/10E NEW