GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

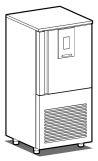
REFROIDISSEURS RAPIDES POUR PLATEAUX **Modèle: BCT/10** **Code: 45100122**

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. La carte électronique multifonctionnelle et multilingue, grâce à l'écran tactile 7" à couleur, permet d'organiser facilement les cycles de travail, de configurer plusieurs fonctions et d'avoir un contrôle total sur le refroidissement rapide. Temperature minimale de l'air -40°C.

- Construction: construction en ecier inox
- Porte USB, sonde al coeur
- 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: carte électronique à écran tactile 7"
- Cycles spéciaux : cycle continu, assainissement du poisson, pré-refroidissement, séchage. 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

GEMM®



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 43 +90/-18°C = Kg 33
Groupe frogorifique		groupe logé
Gaz		R290
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	1902*
Puissance de refroidissement	W	2078**
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	87 x 91 x 190
Volume brut	mc	1,5

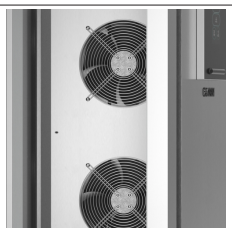
*Evap. -10°C, Cond. +45°C / **Evap. -23,3 Cond. +54,4°C
Avec témperature ambiante de +30°C charge d'échantillos selon normes EN 17032:2018

DÉTAILS:

Panneau de ventilation spécial pour un nettoyage facile

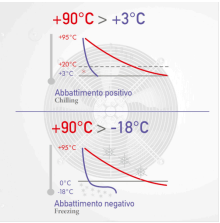
Construction en inox, avec une épaisseur d'isolation de 60 mm

Interface écran tactile 7" entièrement personnalisée GEMM



Contrôle de la ventilation à toutes les phases

Écran des cycles spéciaux



Cycle de refroidissement

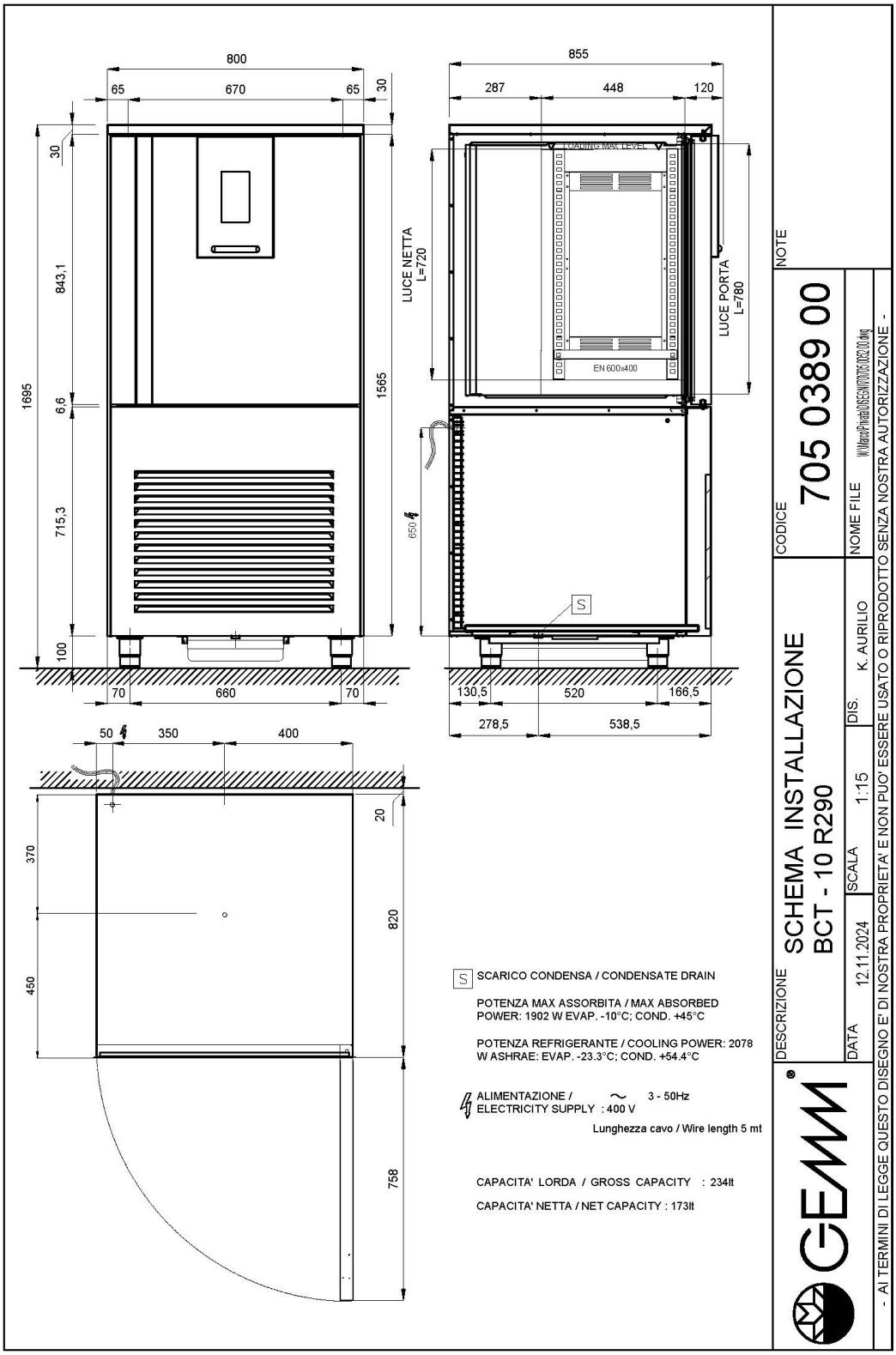
Gaz écologique (R290)

Système de surveillance à distance via la connexion Wi-Fi GEMM-Cloud

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 60x40	45100242
	Kit. no. 4 roulettes Ø 100 (supplément)	45000540
	Kit de stérilisation à l'ozone pour BCT/05-10-15-24 (supplément)	45100228
	Sonde chauffée BCT (supplément)	45100232
	Sonde multipoint pour BCT (supplément)	45100233
	Unité de condensation avec refroidissement à eau BCB(T)/05 BCB/10E (supplément)	45100235
	Systéme de surveillance Wi-Fi (supplément)	45000563
	Fréquence 60Hz	40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCT/10 NEW