

GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES MULTIFONCTION POUR
PLATEAUX

Modèle: BCM/05

Code: 45101520

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE MULTIFONCTION 5 PLATEAUX
GN 1/1 / 600X400 - Cellule de refroidissement rapide
multifonction pour gérer différents cycles de travail, y compris
refroidissement rapide positif (hard/soft) et négatif, fonction de
levage avec générateur d'humidité, fonction de cuisson à
basse température (+70 °C). 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. Système de supervision Wi-Fi
via Cloud. Temperature minimale de l'air -40°C.

- construction en acier inox AISI 304
- n. 5 plateaux GN 1/1 ou grilles/plateaux 600x400
- compartiment technique placé dessous
- refroidissement rapide positif (hard/soft) et négatif, fonction de levage avec générateur d'humidité, fonction de cuisson à basse température (+70 °C)
- carte électronique à écran tactile 7"
- cycles spéciaux : cycle continu, assainissement du poisson, pré-refroidissement, séchage
- porte USB, sonde au cœur, GEMM-Cloud inclus
- dégivrage automatique avec gaz chaud
- évaporation automatique de l'eau de condensation
- prédisposition pour groupe reportée (valve gaz R452A)
- structure pour plateaux, pas 67 mm
- plateaux/grilles non inclus








Données techniques

Portes	nr	1
Capacité brute	l	102
Capacité plateaux/étagères	nr	5 GN 1/1 o 5 EN (600x400)
Épaisseur d'isolation	mm	60 mm
Dimensions extérieures	cm	80 x 75 x 90
Pas glissières	mm	67 mm
Serrure		NO
Éclairage		NO
Rendement *	kg	+90/+3°C = 22 kg +90/-18°C = 15 kg
Groupe frigorifique		intégré
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		OUI
Gaz		R290
Puissance maximale absorbée**	W	1470
Puissance de refroidissement***	w	1039
Tension d'alimentation		1x230V ~ 50Hz
Classe climatique		5

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

Evap. -10°C, cond. +45°C/ASHRAE (evap. -23,3 cond. +54,4°C)

Accessoires

	Kit pâtisserie BCB(T)/05 pour plateaux 60x40 pas 16,5 mm (supplément)	45100200
	Paire de glissières pour étagère cm 60x40	45020503
	Kit. no. 4 roulettes Ø 100	45000540
	Étagère en acier inox GN 1/1	45100240
	Étagère en acier inox GN 60x40	45100242
	Fréquence 60Hz	40200560

