GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

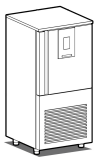
REFROIDISSEURS RAPIDES MULTIFONCTION POUR PLATEAUX

Modèle: BCM/10 **Code: 45101522**

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE MULTIFONCTION 10 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 5" 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 Gemm Cloud. Temperature minimale de l'air -40°C.

- Construction: construction en ecier inox
- cycles spéciaux : cycle continu, assainissement du poisson, pré-refroidissement, séchage. Livre de recettes
- Capacité interne: no. 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 (hard/soft) et négatif, fonction de levage avec générateur d'humidité, fonction de cuisson à basse température (+70 °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: dégivrage automatique avec gaz chaud
- Évaporation de l'eau de condensation: bac élimination de l’eau de condensation manuel
- Équipement optionnel: structure pour plateaux, pas 67 mm
- 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
Serrure		NON
Éclairage		NON
Température	°C	max +70°C
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		OUI
Humidité relative	ur%	0-100%
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 220
Volume brut	mc	1,74

*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:

Interface écran tactile 7"

Contrôle de la ventilation à toutes les phases

Écran des cycles

Cycle de fermentation contrôlée

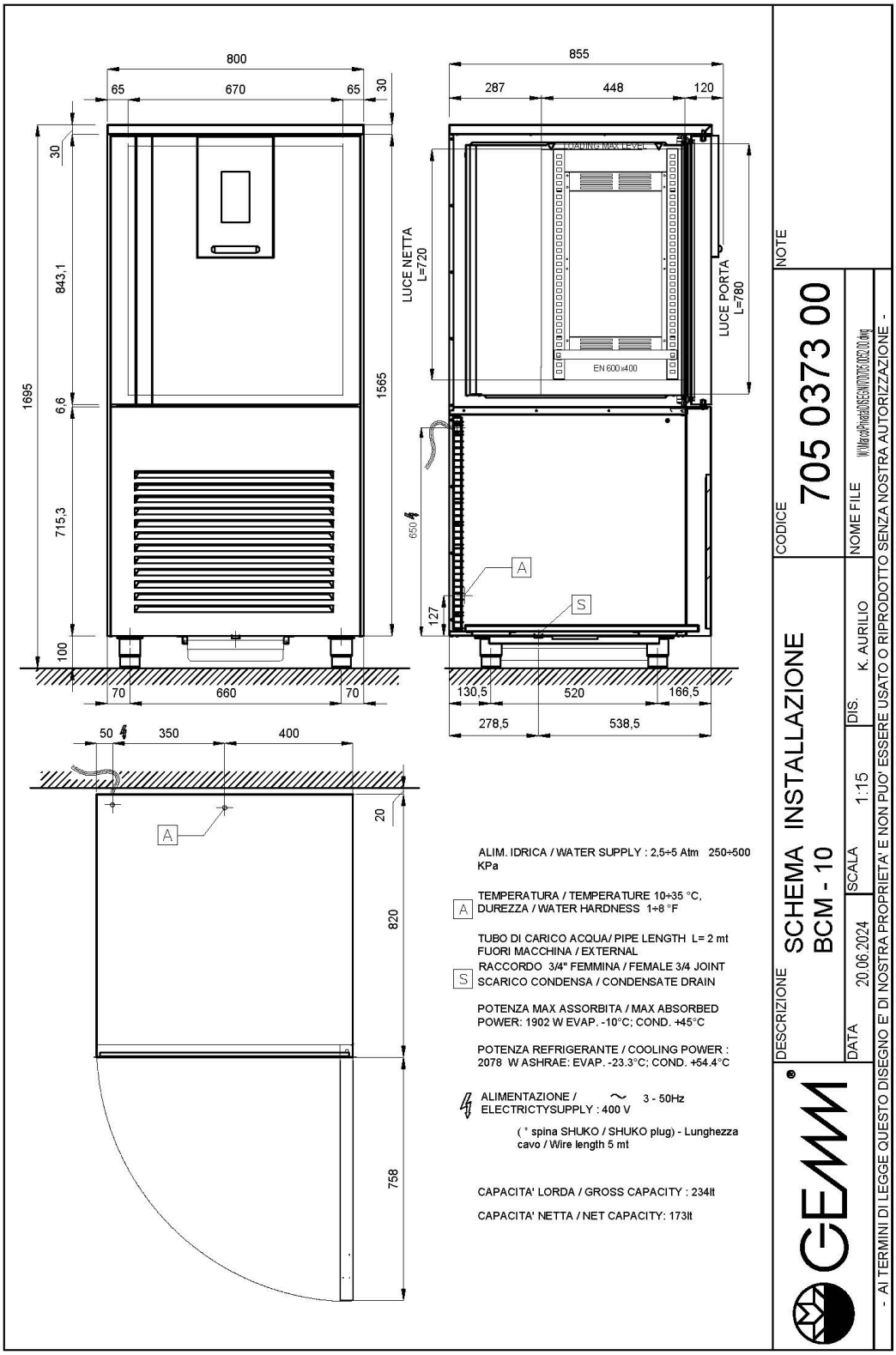
Système de surveillance à distance via la connexion Wi-Fi GEMM-Cloud

Gaz écologique (R290)

ACCESSOIRES:

	Kit pâtisserie BCB(T)/10 pour plateaux 60x40 pas 16,5 mm (supplément)	45100202
	Paire de glissières pour étagère cm 60x40	45020503
	Kit. no. 4 roulettes Ø 100 (supplément)	45000540
	Étagère en acier inox GN 1/1	45100240
	Étagère en acier inox GN 60x40	45100242
	Fréquence 60Hz	40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCM/10 NEW