GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA **Modello: BCB/01** **Codice: 45100013**

ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 3 TEGLIE GN 2/3 - Abbattitore di temperatura per abbattere velocemente la temperatura al cuore degli alimenti: abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C.

- Costruzione: acciaio inox
- Capacità interna: 3 griglie GN 2/3
- Posizione vano tecnico: posto sotto
- Tipo refrigerazione: abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti, raggiungimento temperatura minima dell’aria -40°C
- Controllo elettronico: scheda elettronica digitale
- Sistema sbrinamento: automatico a sosta
- Evaporazione condensa: bacinella manuale
- Dotazione: struttura portateglie, passo 70 mm
- Esclusioni: teglie/griglie



DATI TECNICI



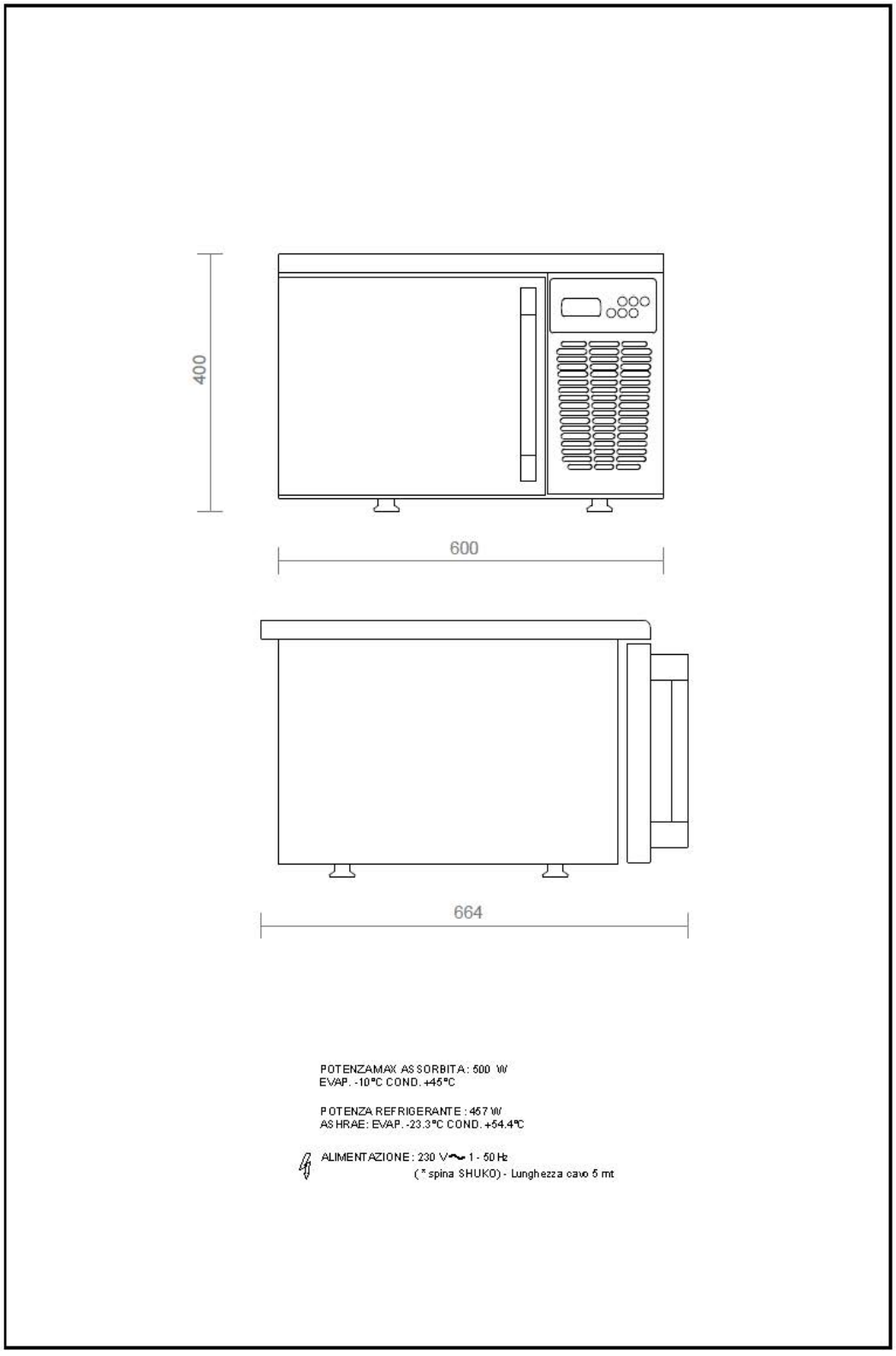
Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	33
Capacità teglie/cassette	nr	3 GN 2/3
Misure esterne (WxDxH)	cm	60 x 66,4 x 40
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	70
Capacità vaschette gelato	nr	2 (5 l - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 7 +90/-18°C = Kg 5
Motore		a bordo
Gas		R290
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	500*
Potenza refrigerante	W	533**
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	71 x 61 x 52
Volume lordo	mc	0,23
Peso netto	kg	39
Peso lordo	kg	49

Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018
*Evap. -10°C, cond. +45°C/**ASHRAE (evap. -23,3 cond. +54,4°C)

ACCESSORI

	Griglia inox GN 2/3	45100238
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCB/01