

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCB/10

Codice: 4510022

ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 10 TEGLIE GN 1/1 / 600X400 - 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 inox AISI 304
- nr. 10 teglie GN 1/1 o griglie/teglie 600x400
- vano tecnico posto sotto
- 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 digitale touch 2,8"
- cicli speciali: indurimento gelato, sanificazione pesce, preraffreddamento, scongelamento. Ricettario
- sonda al cuore di serie
- sbrinamento automatico a gas caldo
- evaporazione automatica acqua di condensa
- predisposizione per impianto remoto (valvola gas R452A)
- trays structure, 67 mm pitch
- teglie/griglie escluse



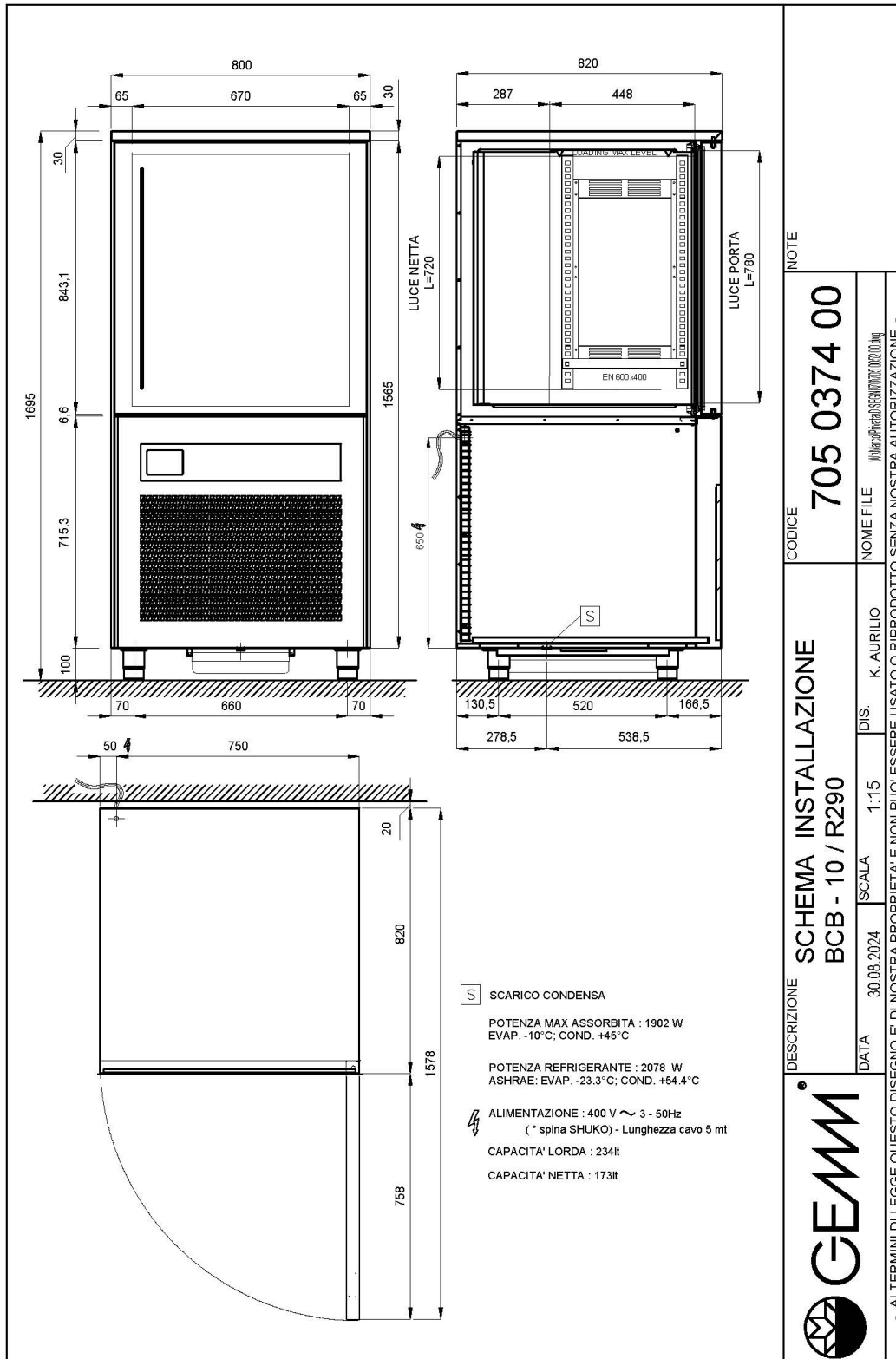
Dati tecnici

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	234
Capacità teglie/cassette	nr	10 GN 1/1 o 10 EN (600x400)
Spessore di isolamento	mm	60 mm
Misure esterne	cm	80 x 82 x 170
Passo teglie	mm	67 mm
Capacità vaschette gelato	nr	15 (5 l - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
		+90/+3°C = 43 kg +90/-18°C = 33 kg
Resa abbattimento/surgelazione*	kg	+90/+3°C = 43 kg +90/-18°C = 33 kg
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Potenza max assorbita**	W	1902
Potenza refrigerante***	W	2078
Voltaggio listino		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5

*Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

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

Schema di installazione



BCB/10 NEW