GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA **Modello: BCB/15** **Codice: 45100024**

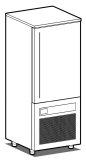
ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 15 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: acciaio inox
- Sonda al cuore di serie
- Capacità interna: 15 teglie GN 1/1 o griglie/teglie 600x400 (no griglie GN 1/1)
- 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 touch 2.8" LCD
- Cicli speciali: indurimento gelato, sanificazione pesce, preraffreddamento, scongelamento. Ricettario
- Sistema sbrinamento: a gas caldo
- Evaporazione condensa: bacinella manuale
- Allestimenti a richiesta: predisposizione per impianto remoto (valvola gas R452A), sistema di supervisione GEMM-Cloud
- Dotazione: struttura portateglie, passo 67 mm
- Esclusioni: teglie/griglie

GEMM®



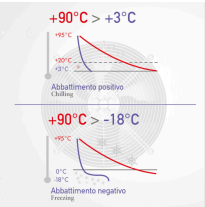
DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	321
Capacità teglie/cassette	nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	67
Capacità vaschette gelato	nr	21 (5 l - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 70 +90/-18°C = Kg 60
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	2906*
Potenza refrigerante	W	3172**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220
Volume lordo	mc	1,74
Peso netto	kg	187
Peso lordo	kg	212

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)

DETTAGLI

GAS R290



Ciclo abbattimento

Sonda al cuore di serie

Dettaglio ventilazione interna

Scheda elettronica Touch 2,8" con visualizzazione Digit

Cicli speciali preimpostati

Dettaglio porta

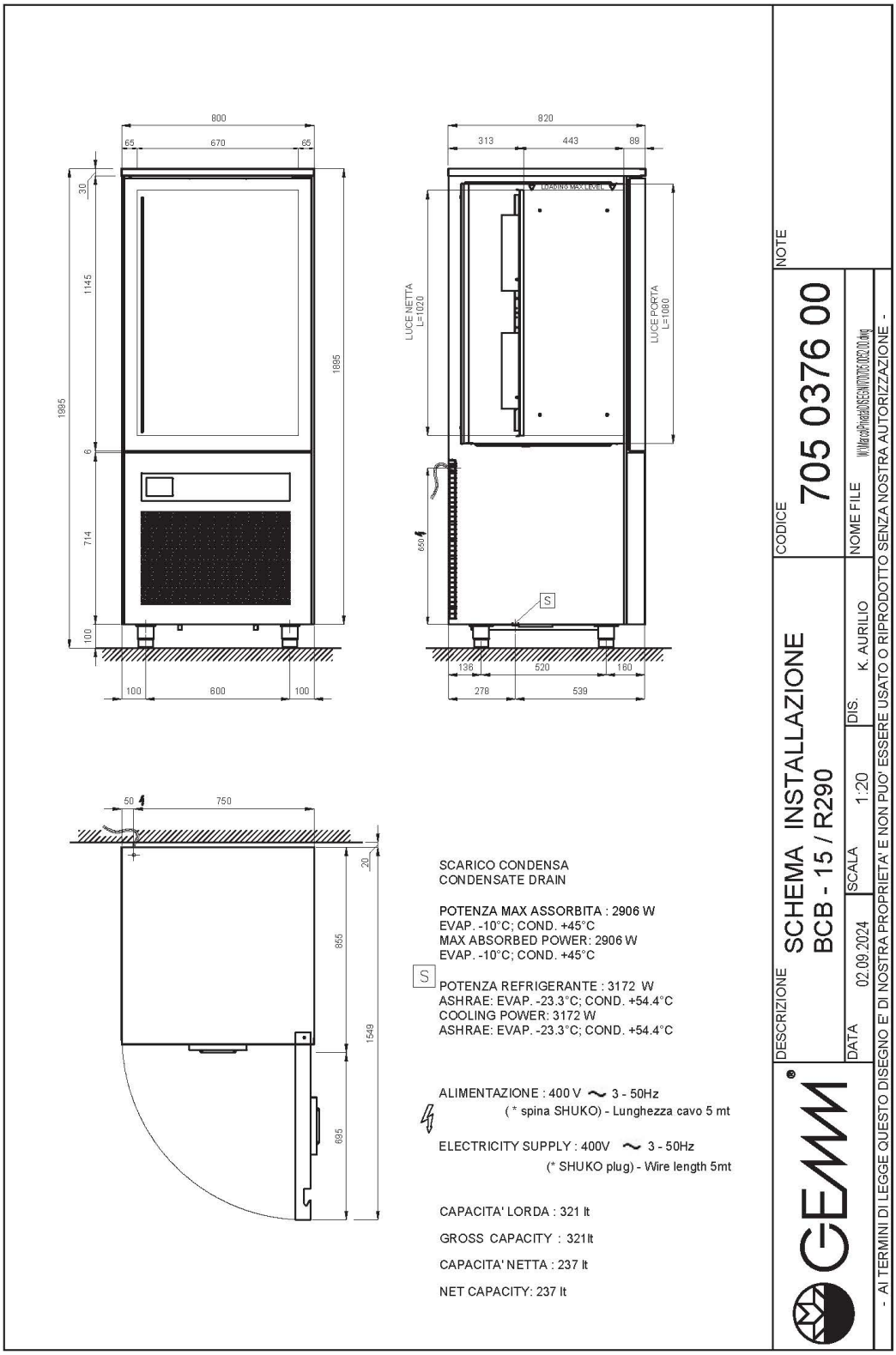
Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud (su richiesta)

GEMM®

ACCESSORI

	Kit pasticceria BCB(T)/15 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100204
	Coppia guide per griglia cm 60x40	45020503
	Kit n. 4 ruote Ø 100	45000540
	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB(T)/10-15-24 (maggiorazione)	45100237
	Griglia inox GN 1/1	45100240
	Griglia inox cm 60x40	45100242
	Frequenza 60Hz	40200560
	Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)	45000565

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCB/15 NEW