

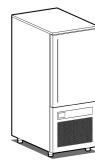
GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE**ABBATTITORI DI TEMPERATURA****Modello: BCB/24****Codice: 45100025****ABBATTITORI PER TEGLIE****NEW RUNNER**

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 12 TEGLIE GN 2/1 /

600X800 - 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: 12 teglie GN 2/1 o griglie/teglie 600x800
- 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 80 mm
- Esclusioni: teglie/griglie



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (linda)	l	592
Capacità teglie/cassette	nr	12 GN 2/1 o 12 EN (600x800)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 120 x 200
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	80
Capacità vaschette gelato	nr	36 (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 132 x 220
Volume lordo	mc	2,52
Peso netto	kg	235
Peso lordo	kg	264

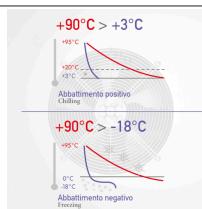
Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

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

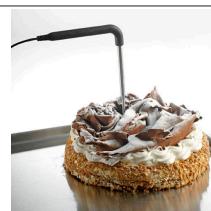
DETTLI



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)

ACCESSORI



Kit pasticceria BCT/24 teglie 60x80 passo 16,5 mm (maggiorazione) 45100206

Coppia guide per griglia cm 60x80 45020511

Griglia inox cm 60x80 45020515



Kit n. 4 ruote Ø 100 45000540

Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB(T)/10-15-24
(maggiorazione) 45100237

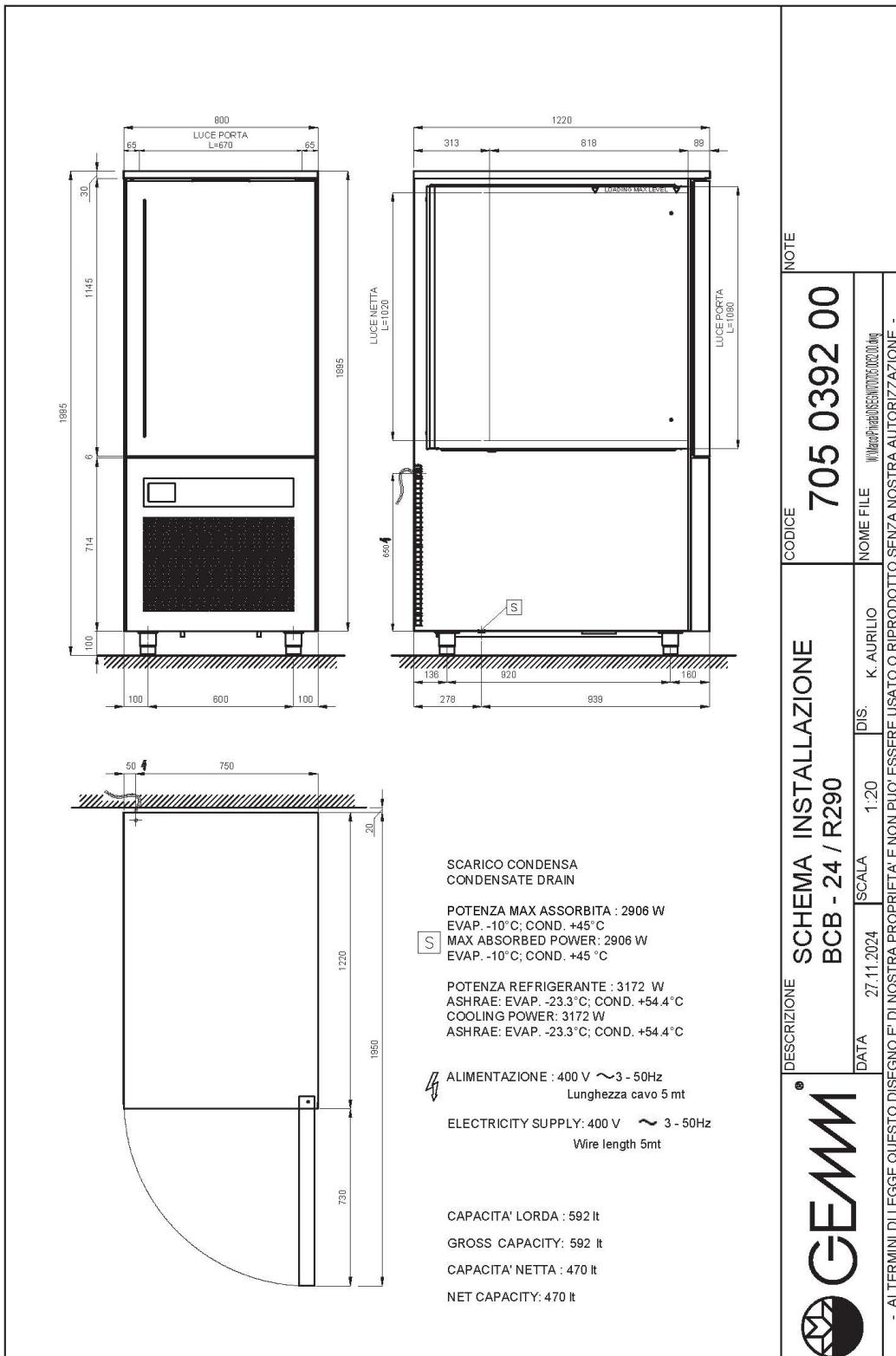


Frequenza 60Hz 40200560



Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione) 45000565

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCB/24 NEW