

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: no. 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: sbrinamento automatico 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 escluse





DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	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

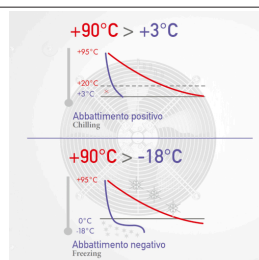
Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

*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

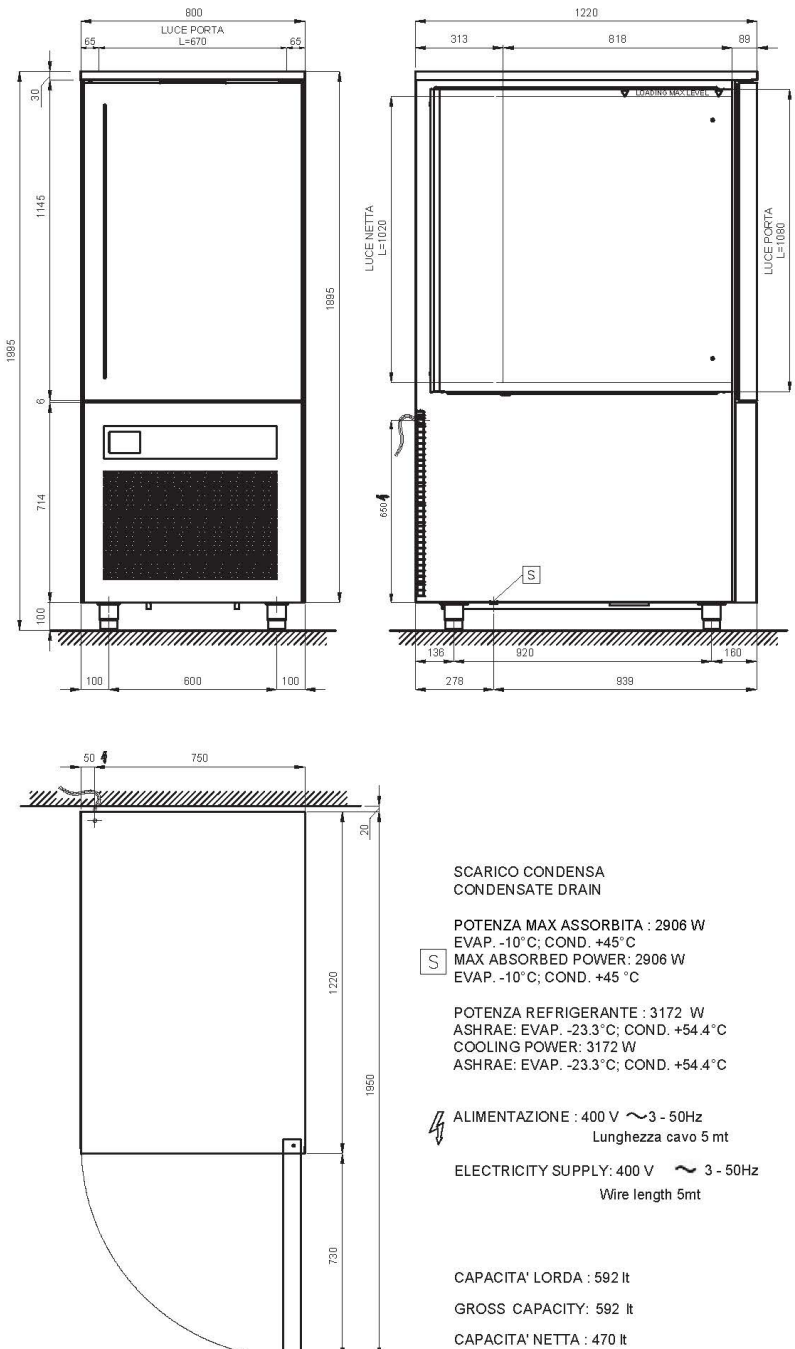


Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud (su richiesta)

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



SCHEMA DI INSTALLAZIONE

CONDENSATE DRAIN

POTENZA MAX ASSORBITA : 2906 W
 EVAP. -10°C; COND. +45°C
 MAX ABSORBED POWER: 2906 W
 EVAP. -10°C; COND. +45°C

POTENZA REFRIGERANTE : 3172 W
 ASHRAE: EVAP. -23.3°C; COND. +54.4°C
 COOLING POWER: 3172 W
 ASHRAE: EVAP. -23.3°C; COND. +54.4°C

ALIMENTAZIONE : 400 V ~ 3 - 50Hz
 Lunghezza cavo 5 mt


ELECTRICITY SUPPLY: 400 V ~ 3 - 50Hz
 Wire length 5mt

CAPACITA' LORDA : 592 lt
 GROSS CAPACITY: 592 lt
 CAPACITA' NETTA : 470 lt
 NET CAPACITY: 470 lt

DESCRIZIONE	SCHEMA INSTALLAZIONE	
	BCB - 24 / R290	
DATA	27.11.2024	SCALA 1:20
DIS.	K. AURILO	
CODICE	705 0392 00	
NOME FILE	\\www.gemm.com\GEMM\03\00\img	

NOTE

- AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA PROPRIETA' E NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -



BCB/24 NEW