

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCB/24

Codice: 4510025

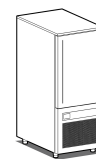
ABBATTITORI PER TEGLIE

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: costruzione inox
- sonda al cuore di serie
- Capacità interna: nr. 12 teglie GN 2/1 o griglie/teglie 600x800
- Posizione vano tecnico: 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: controllo digitale touch 2,8"
- cicli speciali: indurimento gelato, sanificazione pesce, preraffreddamento, scongelamento. Ricettario
- Sistema sbrinamento: sbrinamento automatico a gas caldo
- Evaporazione condensa: evaporazione automatica acqua di condensa
- predisposizione per impianto remoto (valvola gas R452A)
- 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)
Spessore di isolamento	mm	60
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 120 x 200
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: 70kg +90/-18°C: 60kg
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

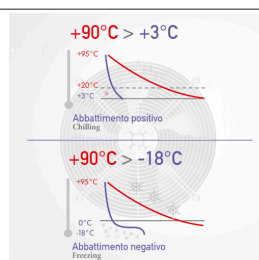
*Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

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

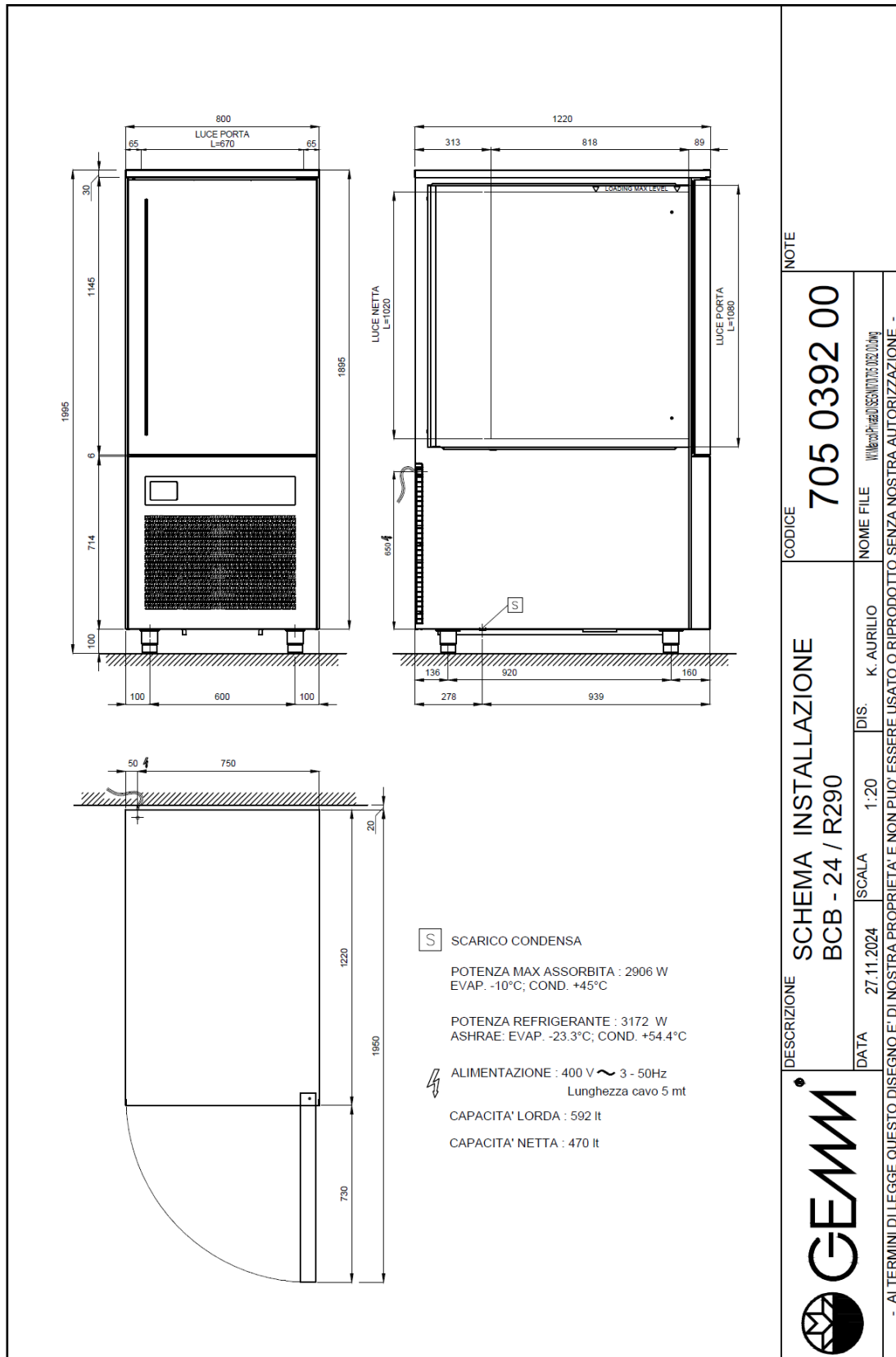


Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud (su richiesta)

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)/15-24 (maggiorazione)	45100237
	Frequenza 60Hz	40200560
	Sistema supervisione Wi-Fi (REFRIGERAZIONE)	45000565

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



SCHEMA DI INSTALLAZIONE

DESCRIZIONE SCHEMA INSTALLAZIONE
BCB - 24 / R290

NOTE
CODICE 705 0392 00
NOME FILE info@gemm-srl.com

DATA 27.11.2024 SCALA 1:20 DIS. K. AURILIO

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

SCARICO CONDENSA

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

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

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

CAPACITA' LORDA : 592 lt
CAPACITA' NETTA : 470 lt

BCB/24 NEW