

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCB/05E

Codice: 45100026

ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 5 TEGLIE GN 1/1 /
600X400 VERSIONE DA INCASSO - 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
- adatto ad inserimento sotto piano
- Sonda al cuore di serie
- Capacità interna: 5 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 sosta
- Evaporazione condensa: bacinella manuale
- Allestimenti a richiesta: predisposizione per impianto remoto (valvola gas R452A), sistema di supervisione GEMM-Cloud
- Dotazione: struttura portateglie, passo 60 mm
- Esclusioni: teglie/griglie



DATI TECNICI



Porte	nr	1
Capacità (linda)	l	90
Capacità teglie/cassette	nr	5 GN 1/1 o 5 EN (600x400)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 70 x 83
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	60
Capacità vaschette gelato	nr	6 (5 l - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 18 +90/-18°C = Kg 11
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	764*
Potenza refrigerante	W	791**
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 84 x 103
Volume lordo	mc	0,75
Peso netto	kg	82
Peso lordo	kg	94

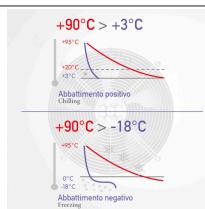
Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

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

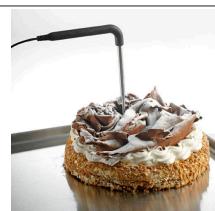
DETTLI



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

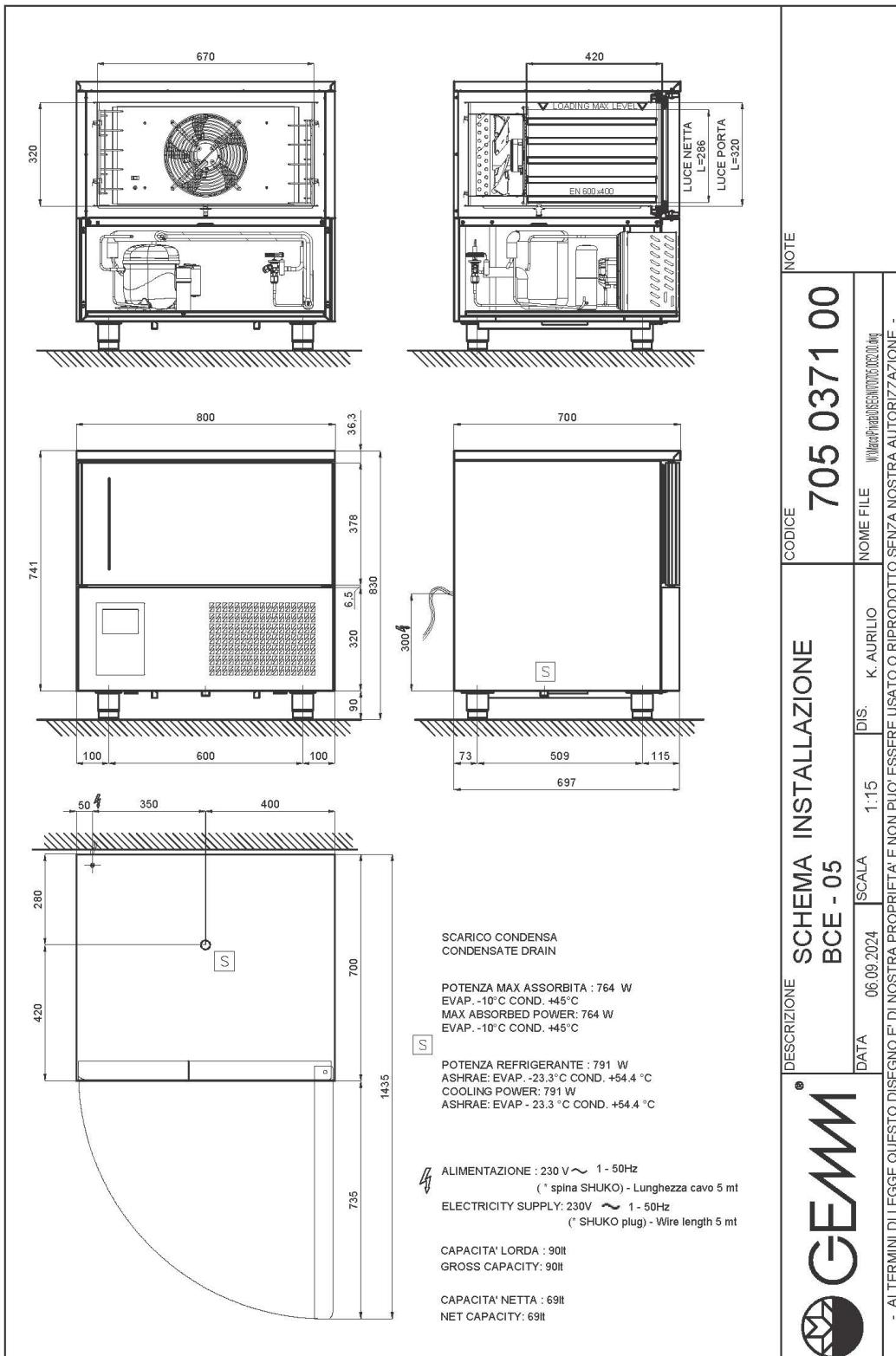


Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud (su richiesta)

ACCESSORI

	Kit pasticceria BCB(T)/05 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100200
	Coppia guide per griglia cm 60x40	45020503
	Griglia inox GN 1/1	45100240
	Griglia inox cm 60x40	45100242
	Kit n. 4 ruote Ø 100	45000540
	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB/05E (maggiorazione)	45100234
	Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)	45000565
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCB/05E NEW