

## GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

### ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCB/10E

Codice: 45100028

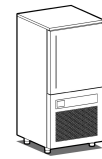
ABBATTITORI PER TEGLIE

*NEW RUNNER*

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 10 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: 10 teglie GN 1/1 o griglie/teglie 600x400 mm (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: 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 67 mm
- Esclusioni: teglie/griglie





## DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	234
Capacità teglie/cassette	nr	10 GN 1/1 o 10 EN (600x400)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 82 x 170
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	67
Capacità vaschette gelato	nr	15 (5 l - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 30 +90/-18°C = Kg 20
Motore		a bordo
Gas		R290
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	1600*
Potenza refrigerante	W	1586**
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 91 x 190
Volume lordo	mc	1,50
Peso netto	kg	148
Peso lordo	kg	166

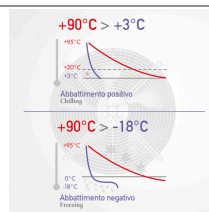
Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

\*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



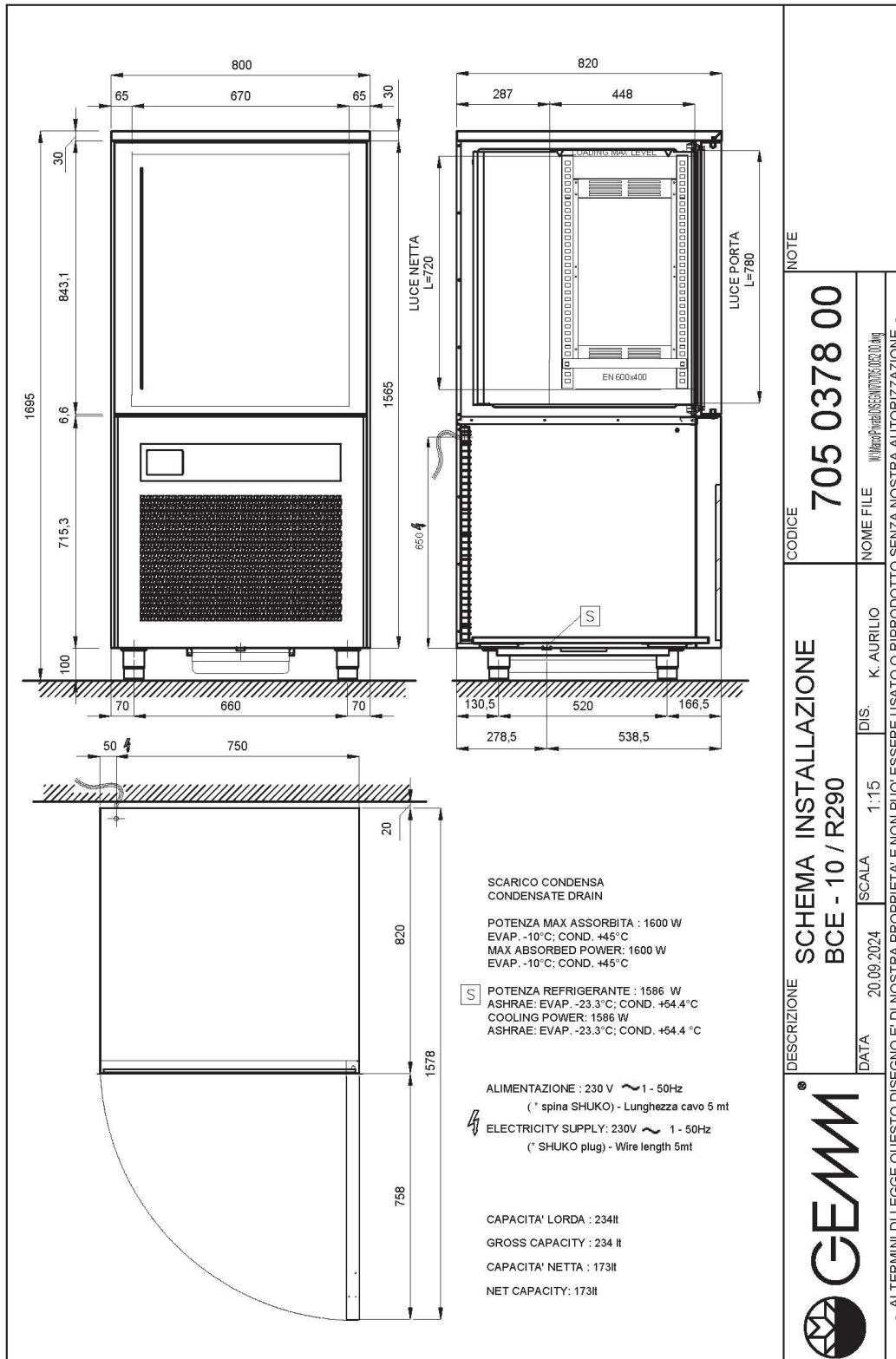
Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud (su richiesta)

## ACCESSORI

---

	Kit pasticceria BCB(T)/10 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100202
	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(T)/05 BCB/10E (maggiorazione)	45100235
	Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)	45000565
	Frequenza 60Hz	40200560

## SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCB/10E NEW