GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA **Modello: BCT/05** **Codice: 45100120**

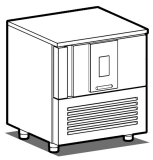
ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 5 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. La scheda elettronica multifunzione e multilingua, grazie al display grafico touch-screen a colori da 7'', permette di organizzare facilmente i cicli di lavoro, di impostare molteplici funzionalità e di avere un controllo totale sull'abbattimento. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C.

- Costruzione: acciaio inox
- Sonda al cuore, porta USB
- 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 screen 7"
- Cicli speciali: ciclo continuo, sanificazione pesce, preraffreddamento, asciugatura. 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 67 mm
- Esclusioni: teglie/griglie

GEMM®



DATI TECNICI

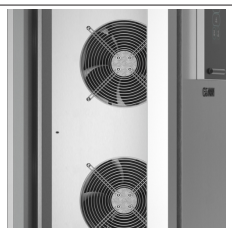
Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	102
Capacità teglie/cassette	nr	5 GN 1/1 o 5 EN (600x400)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 75 x 90
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	67
Capacità vaschette gelato	nr	6 (5 l - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 22 +90/-18°C = Kg 15
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	965*
Potenza refrigerante	W	1039**
Tensione alimentazione		1x230V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 84 x 107
Volume lordo	mc	0,78

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

Particolare pannello areazione per una facile pulizia

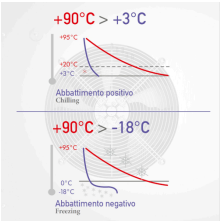
Interfaccia touch screen 7" interamente customizzata GEMM.



Controllo della ventilazione in tutte le fasi

Costruzione in acciao inox, con spessore isolamento di 60mm.

Schermata Cicli speciali



Ciclo abbattimento

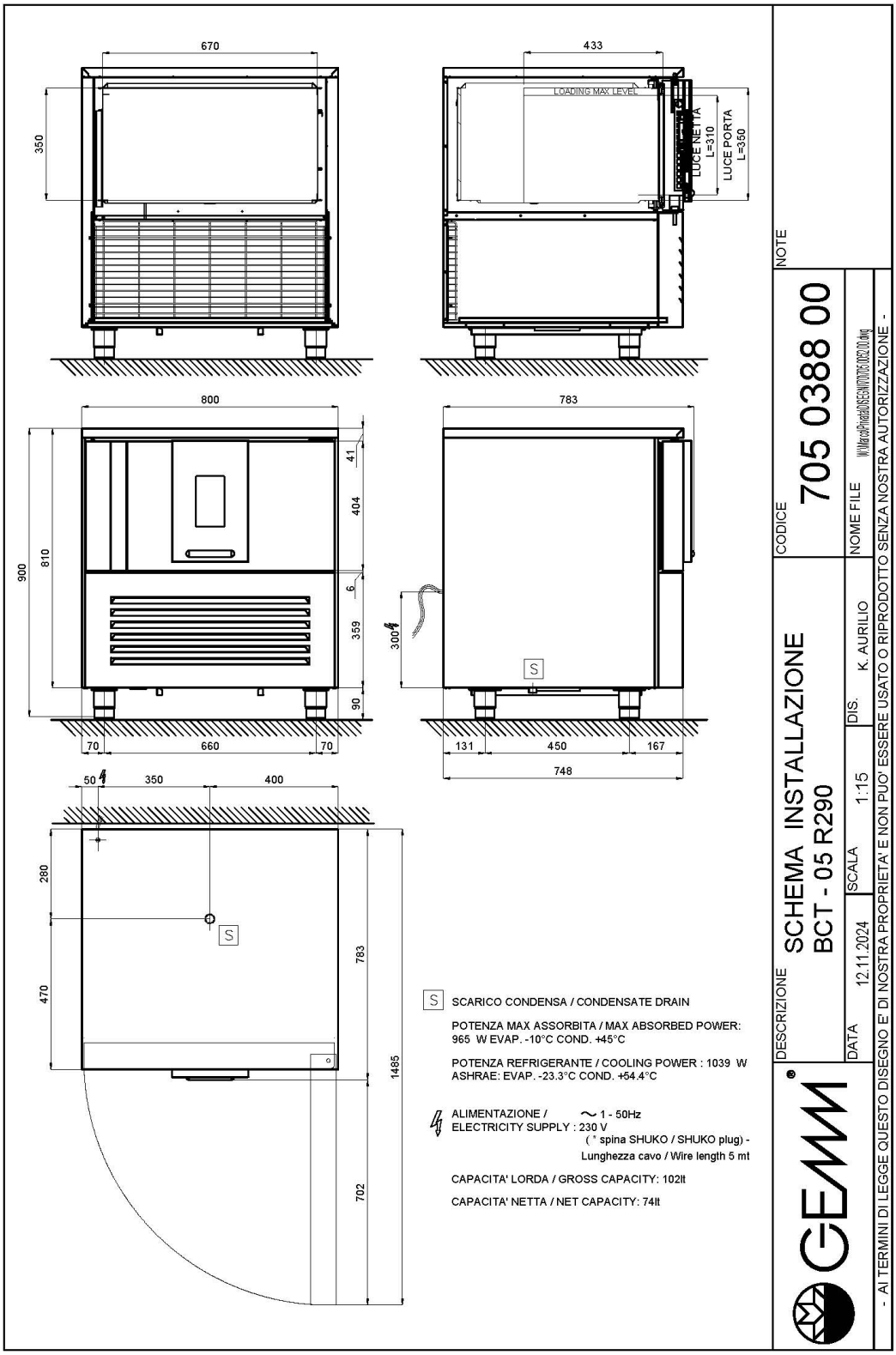
Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud.

Gas ecologico (R290)

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(T)/05 BCB/10E (maggiorazione)	45100235
Kit sterilizzatore ad ozono per BCT/05-10-15-24 (maggiorazione)	45100228
Sonda riscaldata BTC (maggiorazione	45100232
Sonda multipunto BCT (maggiorazione)	45100233
Sistema supervisione Wi-Fi per BCT, AFLV (maggiorazione)	45000563
Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCT/05 NEW