

Modello: BCT/10

# **GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE**

#### ABBATTITORI DI TEMPERATURA

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. 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: no. 10 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



Codice: 45100122





### **DATI TECNICI**

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	1	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 I - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 43 +90/-18°C = Kg 33
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	1902*
Potenza refrigerante	W	2078**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 91 x 190
Volume lordo	mc	1,5

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**



Particolare pannello areazione per una facile pulizia



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



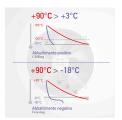
Interfaccia touch screen 7" interamente customizzata GEMM.



Controllo della ventilazione in tutte le fasi



Schermata Cicli speciali



Ciclo abbattimento



Gas ecologico (R290)



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

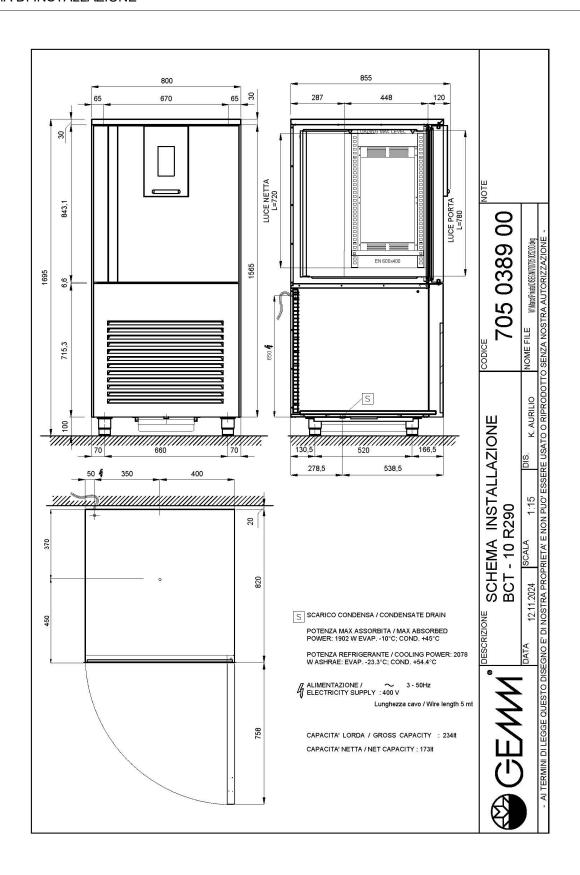


## **ACCESSORI**

	Kit pasticceria BCB(T)/10 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100202
	Coppia guide per griglia cm 60x40	45020503
	Griglia inox cm 60x40	45100242
<u> </u>	Kit n. 4 ruote Ø 100	45000540
Os	Kit sterilizzatore ad ozono per BCT/05-10-15-24 (maggiorazione)	45100228
	Sonda riscaldata BTC (maggiorazione	45100232
	Sonda multipunto BCT (maggiorazione)	45100233
*	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB(T)/05 BCB/10E (maggiorazione)	45100235
<b>?</b>	Sistema supervisione Wi-Fi per BCT, AFLV (maggiorazione)	45000563
4	Frequenza 60Hz	40200560



### SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCT/10 NEW