

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCT/10

Codice: 45100122

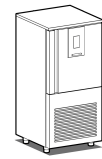
ABBATTITORI PER TEGLIE

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: 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 screen 7"
- Cicli speciali: ciclo continuo, sanificazione pesce, preraffreddamento, asciugatura. 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 43 +90/-18°C = Kg 33 |
| Motore | | a bordo |
| Gas | | R290 |
| Controllo ventilazione | | NO |
| 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 | 1,50 |
| Peso netto | kg | 187 |
| Peso lordo | kg | 205 |

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 acciaio inox, con spessore isolamento di 60mm.



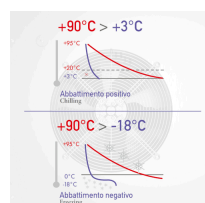
Interfaccia touch screen 7" interamente customizzata GEMM.



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 |
|  | Kit n. 4 ruote Ø 100 | 45000540 |
|  | 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 |
|  | Sistema supervisione Wi-Fi per BCT, AFLV (maggiorazione) | 45000563 |
|  | Frequenza 60Hz | 40200560 |

