

Modello: BCT/15

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 15 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. 15 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: 45100124



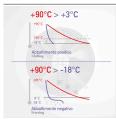


DATI TECNICI

D 4		4	
Porte	nr	1	
Capacità (lorda)	1	321	
Capacità teglie/cassette	nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)	
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200	
Spessore isolamento	mm	60	
Passo teglie	mm	67	
Capacità vaschette gelato	nr	21 (5 I - 360x160x120h mm)	
Serratura di serie		NO	
Luce di serie		NO	
Desa* abbattimenta/aurgalazione	lea	+90/+3°C = Kg 70	
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/-18°C = Kg 60	
Motore		motore incorporato	
Gas		R290	
Controllo ventilazione		SI	
Controllo umidità		NO	
Potenza max assorbita	W	2906*	
Potenza refrigerante	W	3172**	
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz	
Classe climatica		5	
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220	
Volume lordo	mc	1,74	

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



Ciclo abbattimento



Controllo della ventilazione in tutte le fasi



Schermata Cicli speciali



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



Particolare pannello areazione per una facile pulizia



Gas ecologico (R290)



Interfaccia touch screen 7" interamente customizzata GEMM.



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

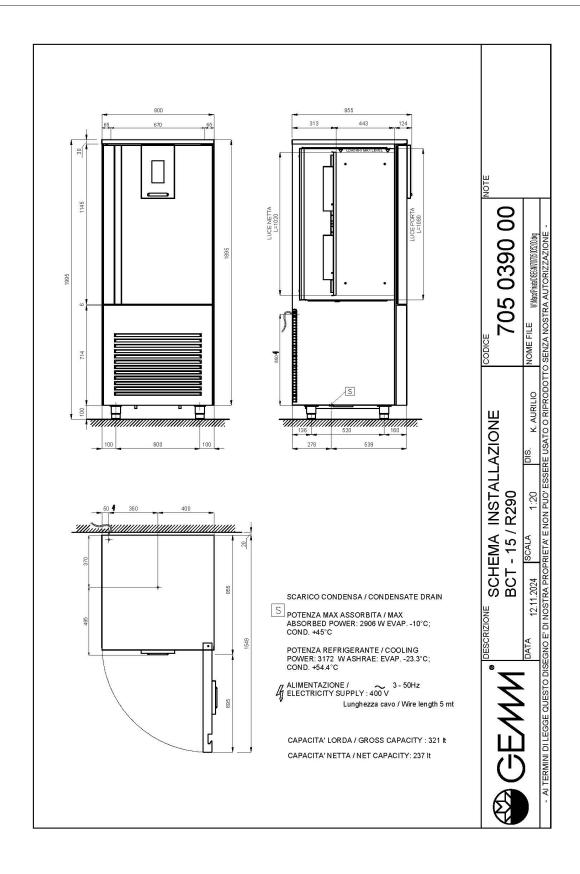


ACCESSORI

	Kit pasticceria BCB(T)/15 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100204
	Coppia guide per griglia cm 60x40	45020503
	Griglia inox cm 60x40	45100242
<u>00</u>	Kit n. 4 ruote Ø 100	45000540
O _s	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)/10-15-24 (maggiorazione)	45100237
	Sistema supervisione Wi-Fi per BCT, AFLV (maggiorazione)	45000563
4	Frequenza 60Hz	40200560



SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCT/15 NEW