

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCT/24

Codice: 45100126

ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 12 TEGLIE GN 2/1 / 600X800 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. Sistema di supervisione Wi-Fi integrato tramite piattaforma Cloud. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C.

- costruzione inox AISI 304
- nr. 12 teglie GN 2/1 o griglie/teglie 600x800
- vano tecnico posto sotto
- 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
- scheda elettronica touch screen 7"
- cicli speciali: ciclo continuo, sanificazione pesce, preraffreddamento, asciugatura
- sonda al cuore, porta USB, GEMM-Cloud di serie
- sbrinamento automatico a gas caldo
- evaporazione automatica acqua di condensa
- predisposizione per impianto remoto (valvola gas R452A)
- trays structure, 80 mm pitch
- teglie/griglie escluse








Dati tecnici

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	592
Capacità teglie/cassette	nr	12 GN 2/1 o 12 EN (60x80)
Spessore di isolamento	mm	60 mm
Misure esterne	cm	80 x 120 x 200
Passo teglie	mm	80 mm
Capacità vaschette gelato	nr	36 (5 l 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
		+90/+3°C = 70 kg +90/-18°C = 60 kg
Resa abbattimento/surgelazione*	kg	+90/+3°C = 70 kg +90/-18°C = 60 kg
Motore		motore incorporato
Controllo ventilazione		SI
Gas		R290
Potenza max assorbita**	W	2906
Potenza refrigerante***	W	3172
Voltaggio listino		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		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)

Accessori

	Kit pasticceria BCT/24 teglie 60x80 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100206
	Coppia guide per griglia cm 60x80	45020511
	Griglia inox cm 60x80	45020515
	Kit n. 4 ruote Ø 100	45000540
	Kit sterilizzatore ad ozono per BCT/05-10-15-24 (maggiorazione)	45100228
	Sonda riscaldata BCT (maggiorazione)	45100232
	Sonda multipunto BCT (maggiorazione)	45100233
	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB(T)/15-24 (maggiorazione)	45100237
	Sistema supervisione Wi-Fi per BCT, AFLV (maggiorazione)	45000563
	Frequenza 60Hz	40200560