

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCT/24

Codice: 45100126

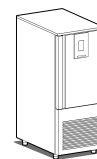
ABBATTITORI PER TEGLIE

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. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C.

- Costruzione: acciaio inox
- Sonda al cuore, porta USB
- Capacità interna: 12 teglie GN 2/1 o griglie/teglie 600x800
- 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 80 mm
- Esclusioni: teglie/griglie





DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	592
Capacità teglie/cassette	nr	12 GN 2/1 o 12 EN (60x80)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 120 x 200
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	80
Capacità vaschette gelato	nr	36 (5 l 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 70 +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 132 x 220
Volume lordo	mc	2,52
Peso netto	kg	248
Peso lordo	kg	274

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



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



Particolare pannello areazione per una facile pulizia



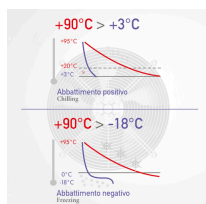
Interfaccia touch screen 7" interamente customizzata GEMM.



Controllo della ventilazione in tutte le fasi



Schermata Cicli speciali



Ciclo abbattimento








Gas ecologico (R290)

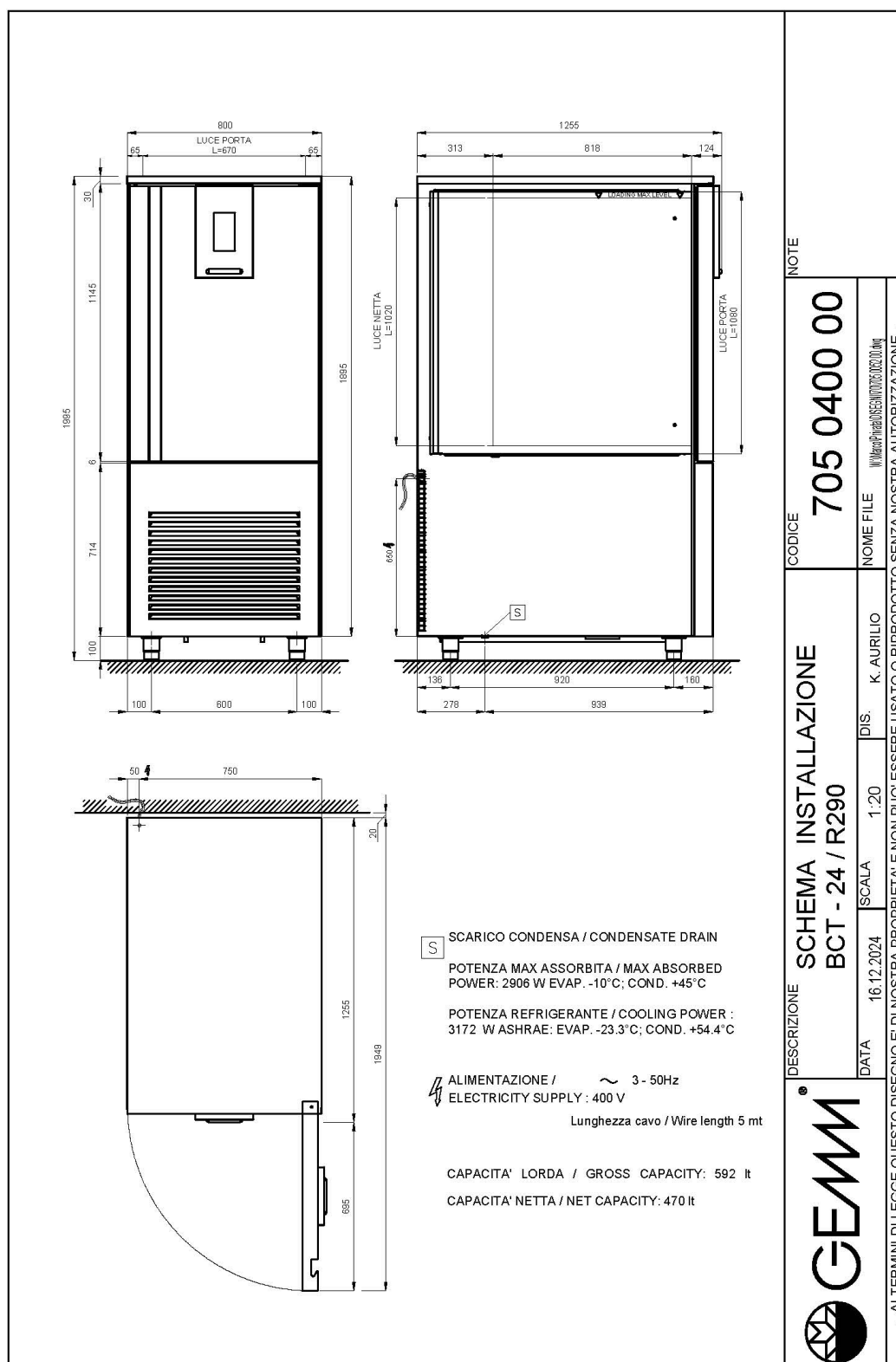


Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud.

ACCESSORI

	Kit pasticceria 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 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
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCT/24 NEW