

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

MULTIFUNZIONE

Modello: BCM/05

Codice: 45101520

MULTIFUNZIONE PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 5 TEGLIE GN 1/1 / 600X400 - Abbattitore multifunzione per la gestione di diversi cicli di lavoro tra cui abbattimento positivo (hard/soft) e negativo, funzione lievatore con produttore di umidità, funzione cottura bassa temperatura (+70 °C). 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'apparecchiatura. Sistema di supervisione Wi-Fi integrato tramite piattaforma Cloud. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C.

- costruzione inox
- nr. 5 teglie GN 1/1 o griglie/teglie 600x400
- vano tecnico posto sotto
- abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a sonda, funzione lievatore con produttore di umidità, funzione cottura bassa temperatura (+70°C), funzione scongelamento
- scheda elettronica touch screen 7"
- cicli speciali: ciclo continuo, sanificazione pesce, preraffreddamento, asciugatura. Ricettario
- sonda al cuore, porta USB, GEMM-Cloud di serie
- sbrinamento automatico a gas caldo
- evaporazione automatica acqua di condensa
- su richiesta: predisposizione per impianto remoto (valvola gas R452A)
- in dotazione: struttura portateglie, passo 67 mm
- teglie/griglie escluse



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	102
Capacità teglie/cassette	nr	5 GN 1/1 o 5 EN (600x400)
Spessore di isolamento	mm	60
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 75 x 90
Passo teglie	mm	67
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Temperatura	°C	max +70°C
Resa* abbattimento (+90/+3°C) / surgelazione (+90/-18°C)	kg	22 15
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		SI
Umidità relativa	ur%	0-100%
Potenza max assorbita	W	1470**
Potenza refrigerante	W	1039***
Tensione alimentazione		1x230V ~ 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 BCB(T)/05 teglie 60x40 passo 16,5 mm
(maggiorazione)

45100200



Coppia guide per griglia cm 60x40

45020503



Kit n. 4 ruote Ø 100

45000540

Griglia inox GN 1/1

45100240



Griglia inox cm 60x40

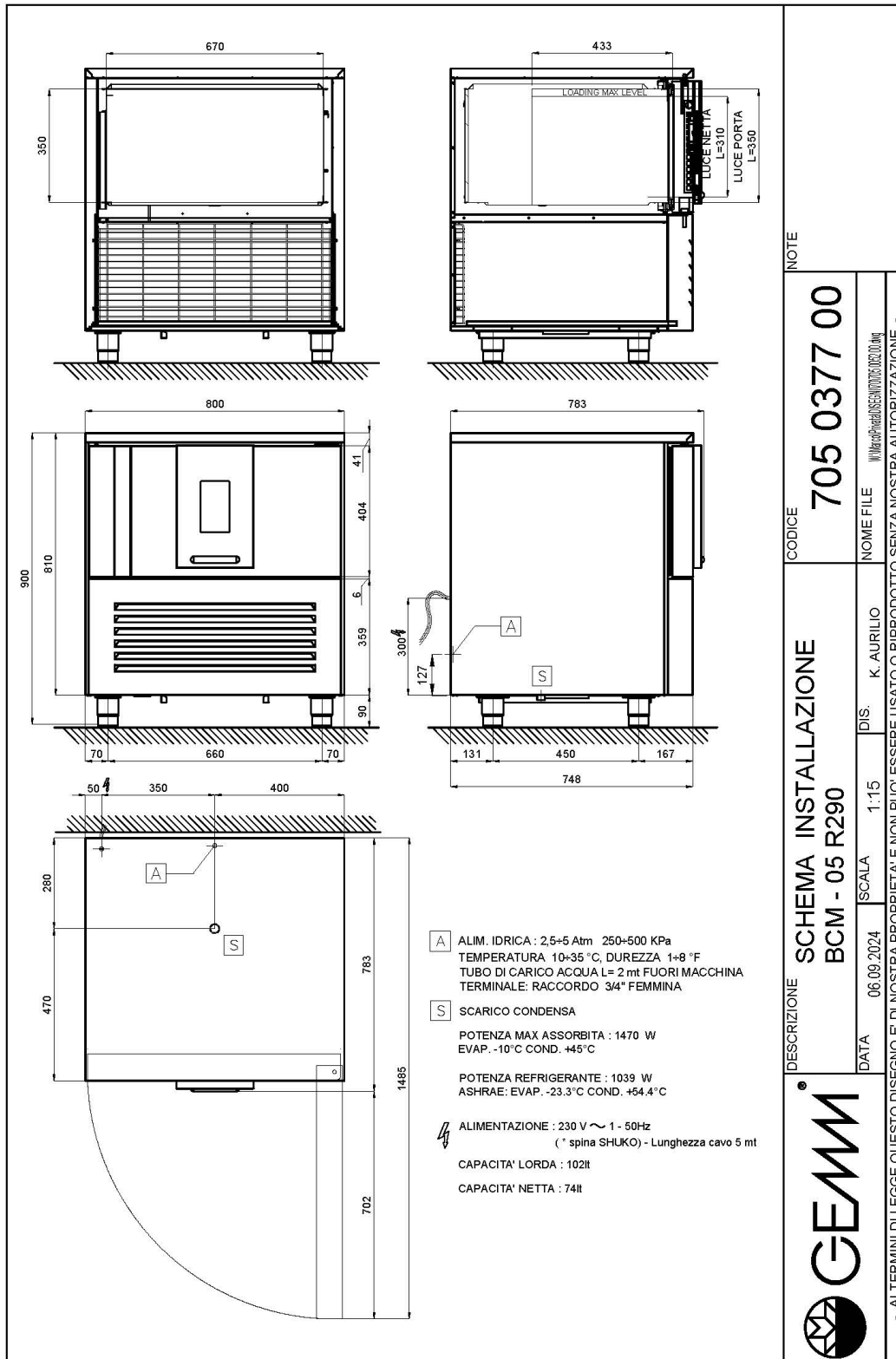
45100242



Frequenza 60Hz

40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCM/05 NEW