

## GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

**MULTIFUNZIONE**

**Modello: BCM/10**

**Codice: 45101522**

MULTIFUNZIONE PER TEGLIE

*NEW RUNNER*

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 10 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 AISI 304
- nr. 10 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
- 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, 67 mm pitch
- teglie/griglie escluse



## Dati tecnici





Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	234
Capacità teglie/cassette	nr	10 GN 1/1 o 10 EN (600x400)
Spessore di isolamento	mm	60 mm
Misure esterne	cm	80 x 82 x 170
Passo teglie	mm	67 mm
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa abbattimento/surgelazione*	kg	+90/+3°C = 43 kg   +90/-18°C = 33 kg +90/+3°C = 43 kg   +90/-18°C = 33 kg
Motore		motore incorporato
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		SI
Gas		R290
Potenza max assorbita**	W	1902
Potenza refrigerante***	W	2078
Voltaggio listino		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5

\*Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

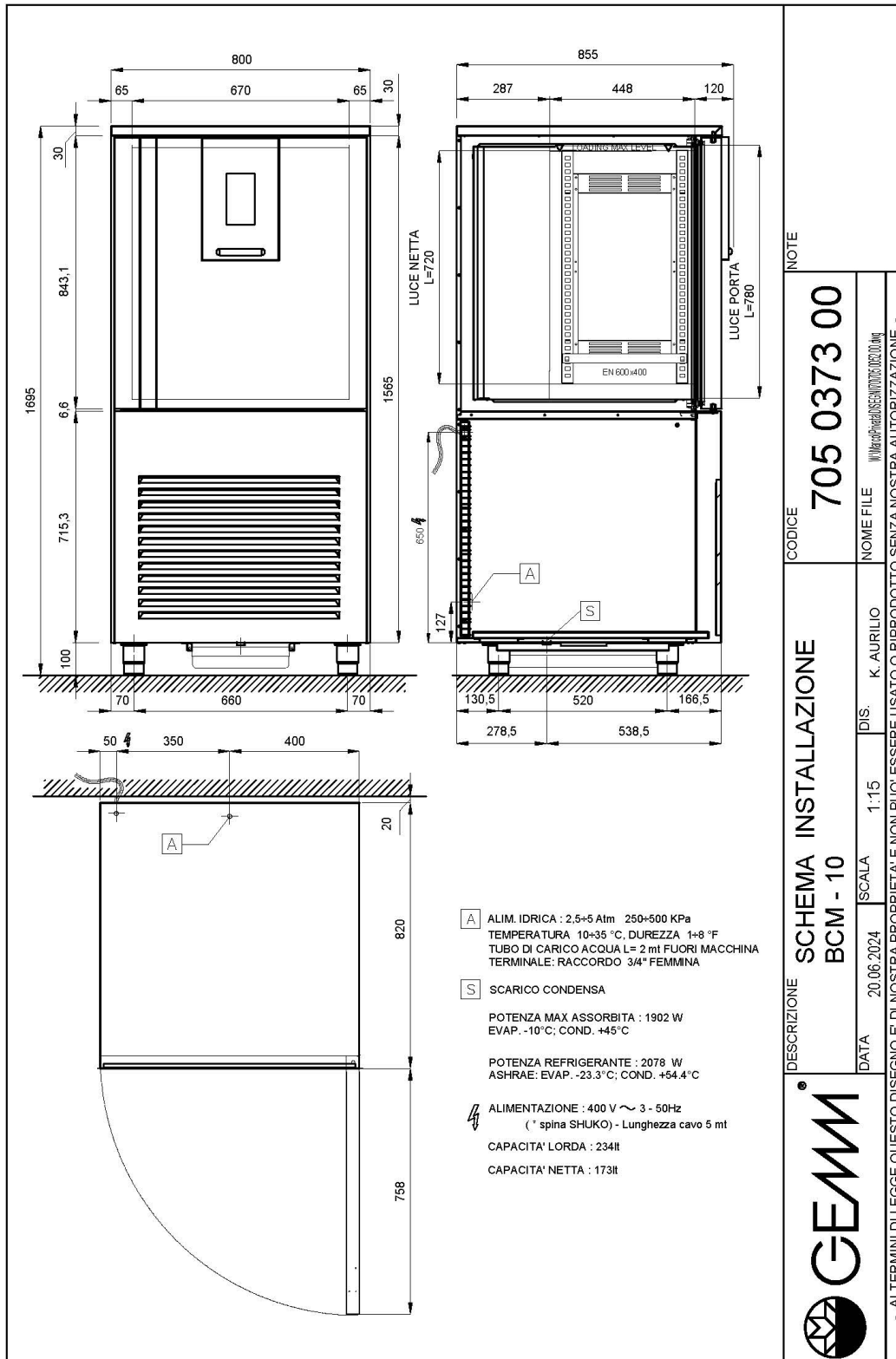
\*\*Evap. -10°C, cond. +45°C/\*\*ASRAE (evap. -23,3 cond. +54,4°C)

## Accessori

---

	Kit pasticceria BCB(T)/10 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100202
	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/10 NEW