

new  
runner

### Abbattitori – versione BASIC

Gli abbattitori della linea BASIC sono lo strumento ideale per chef, pasticceri e gelatieri che richiedono affidabilità e semplicità di utilizzo. Sono infatti dotati di scheda elettronica semplificata, dall'utilizzo semplice ed intuitivo che consente di impostare il ciclo di abbattimento e le altre funzioni in tempi rapidissimi.

L'abbattimento può essere selezionato a tempo oppure a sonda da inserire nel cuore del prodotto. Vi è la possibilità di selezionare i seguenti programmi:

- **Soft chilling:** abbattimento positivo 'delicato' della temperatura (+3°C);
- **Hard chilling:** abbattimento positivo 'rapido' della temperatura (+3°C in 90'minutes), durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -20°C;
- **Freezing:** surgelazione o congelamento (-18°C in 240'minutes) durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -40°C;



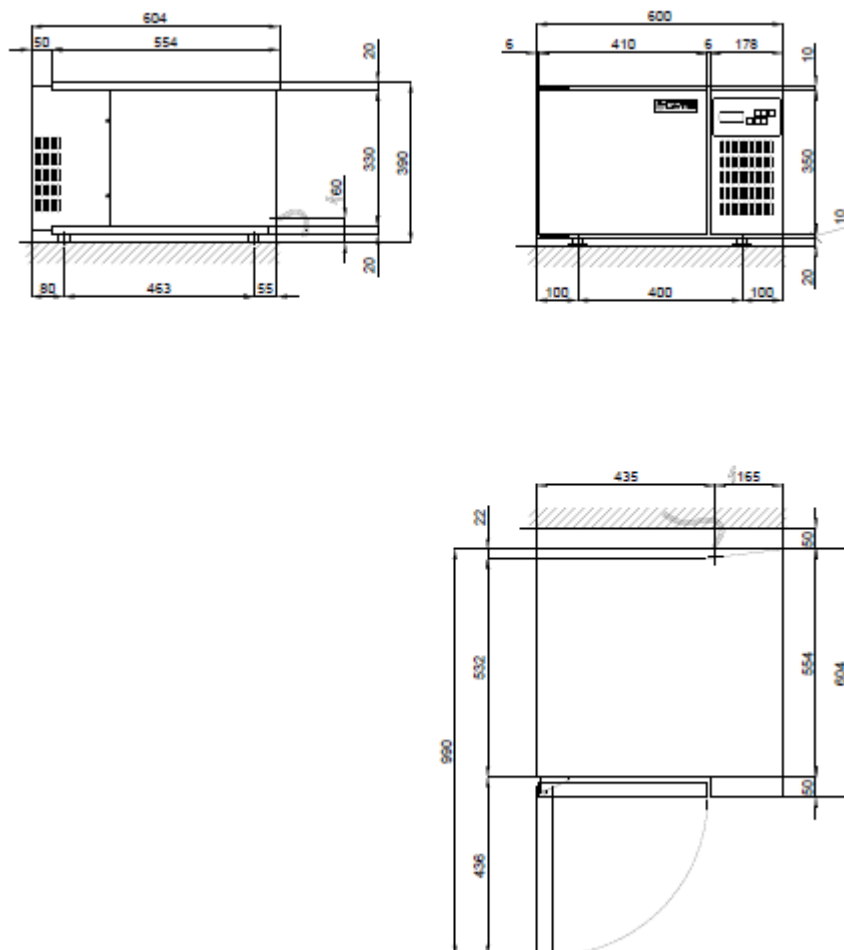
Ampia gamma di modelli, dal piccolo abbattitore da banco con capacità di tre teglie GN 2/3 al capiente abbattitore da quindici teglie GN 1/1 o per teglie cm 40x60.

### DATI TECNICI:

		BCB/01
Dimensioni esterne (WxDxH)	cm	60x60x39
Capacità teglie (passo teglie mm 67)	nr	3 GN 2/3
Resa *		+90/+3°C = 7 Kg +90/-18°C = 5 Kg
Potenza max assorbita **	W	700
Potenza refrigerante ***	W	467
Gas		R452A
Sistema sbrinamento		Automatico a sosta
Controllo ciclo: a tempo		sì
Controllo ciclo: a spillone		no
Tensione alimentazione		1x230V – 50Hz
Classe climatica		5

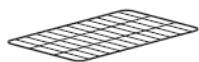
\*Temperatura ambiente +32°C – campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 \*\*Evap. -10°C cond. +45°C \*\*\*ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



Alimentazione elettrica: 3x1.5 mm<sup>2</sup> cavo con spina Schuko; L=4000 mm

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:



45100238 Griglia inox GN 2/3

40200560 Frequenza 60Hz (maggiorazione)