

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:

Dimensioni esterne (WxDxH)
Capacità teglie (passo teglie mm 67)
Resa *
Potenza max assorbita **
Potenza refrigerante ***
Gas
Sistema sbrinamento
Controllo ciclo: a tempo
Controllo ciclo: a spillone
Tensione alimentazione
Classe climatica

BCB/05R

52x85x88
5 GN 1/1
+90/+3°C=15Kg
+90/-18°C=10Kg
1000
780
R452A
Automatico a sosta
sì
sì
1x230V – 50Hz
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)



Sonda al cuore

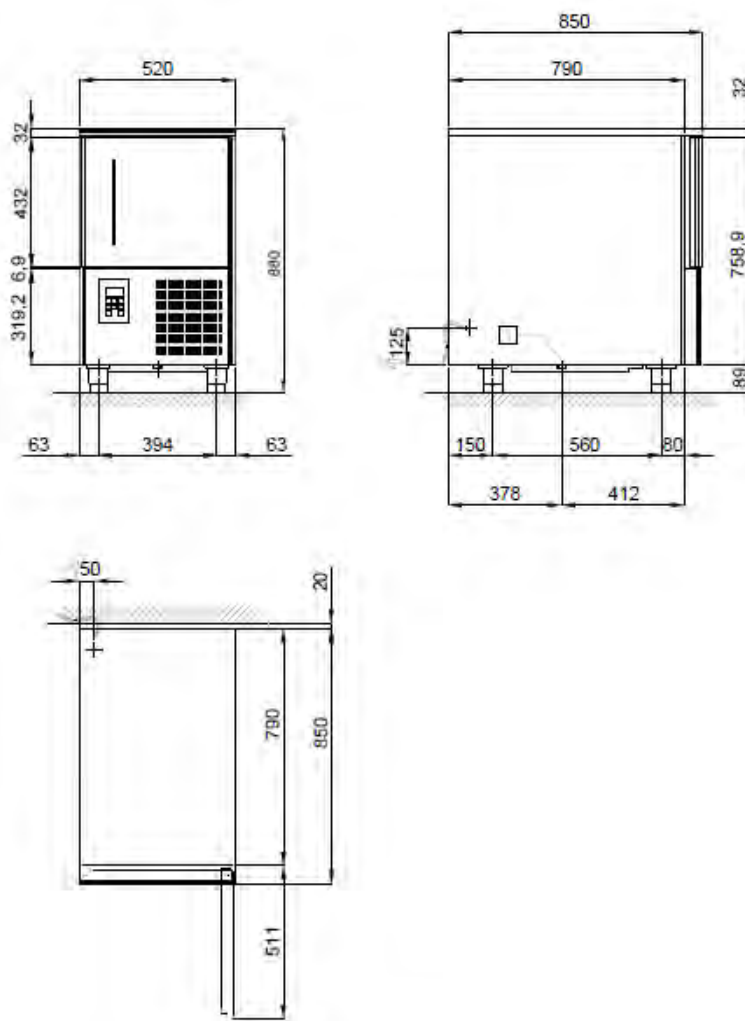


Dettagli della ventilazione interna



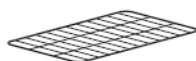
Pannello di controllo

SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



⚡ Alimentazione: 230 V ~ 1 – 50Hz (* spina SHUKO) – Lunghezza cavo 2 mt
 ☑ Scarico condensa, Tubo L=1000mm

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:



45100240 Griglia inox GN 1/1



45000540 Kit ruote Ø 100 mm



45100235 Unità condensatrice raffreddamento ad acqua (maggiorazione)

40200560 Frequenza 60 Hz