

new
runner



FICHE TECHNIQUES:

Cellules de refroidissement – version BASIC

Les cellules de refroidissement de la ligne BASIC représentent un instrument idéal pour les chefs, les pâtisseries et les glaciers qui demandent fiabilité et simplicité d'emploi.

Elles sont, en effet, équipées de fiche électronique simplifiée, leur utilisation est simple et intuitive et permet de configurer le cycle de refroidissement dans des temps très rapides.

Le refroidissement peut être sélectionné en durée ou bien à l'aide d'une sonde à introduire dans le cœur du produit. Il est possible de sélectionner les programmes suivants :

- **Soft chilling:** refroidissement positif "douce" de la température (+3°C);
- **Hard chilling:** refroidissement positif "vite" de la température (+3°C dans 90 minutes), pendant cette phase, la température de l'air atteint -20°C;
- **Freezing:** congélation (-18°C en 240 minutes) pendant cette phase la température de l'air atteint -40°C;

Vaste gamme de modèles allant de la petite cellule de refroidissement de comptoir avec capacité de trois plats GN 2/3 à la plus grande qui peut accueillir quinze plats GN 1/1 ou cm 40x60.

Dimensions extérieures (WxDxH)

cm

Capacité niveaux (pas entre niveaux mm 67)

nr

Rendement*

Puissance max absorbée **

W

Puissance de réfrigération***

W

Gaz

Type de dégivrage

Contrôle cycle: par contrôle temps

Contrôle cycle: par sonde à aiguille

Tension d'alimentation

Classe climatique

	BCB/05	BCB/05P
Dimensions extérieures (WxDxH)	80x70x90	80x70x90
Capacité niveaux (pas entre niveaux mm 67)	5 GN 1/1 5 EN (60x40)	5 GN 1/1 5 EN (60x40)
Rendement*	+90/+3°C = 18 Kg +90/-18°C = 11 Kg	+90/+3°C = 26 Kg +90/-18°C = 16 Kg
Puissance max absorbée **	1280	1255
Puissance de réfrigération***	935	1095
Gaz	R452A	R452A
Type de dégivrage	Automatique avec arrêt entre deux cycles	Automatique avec arrêt entre deux cycles
Contrôle cycle: par contrôle temps	Oui	Oui
Contrôle cycle: par sonde à aiguille	Oui	Oui
Tension d'alimentation	1x230V – 50Hz	1x230V – 50Hz
Classe climatique	5	5

*Avec température ambiante +32°C – charge d'échantillons standard de 125 gr selon normes DIN 8953/8954

Evap. -10°C cond. +45°C *ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



Sonde au cœur

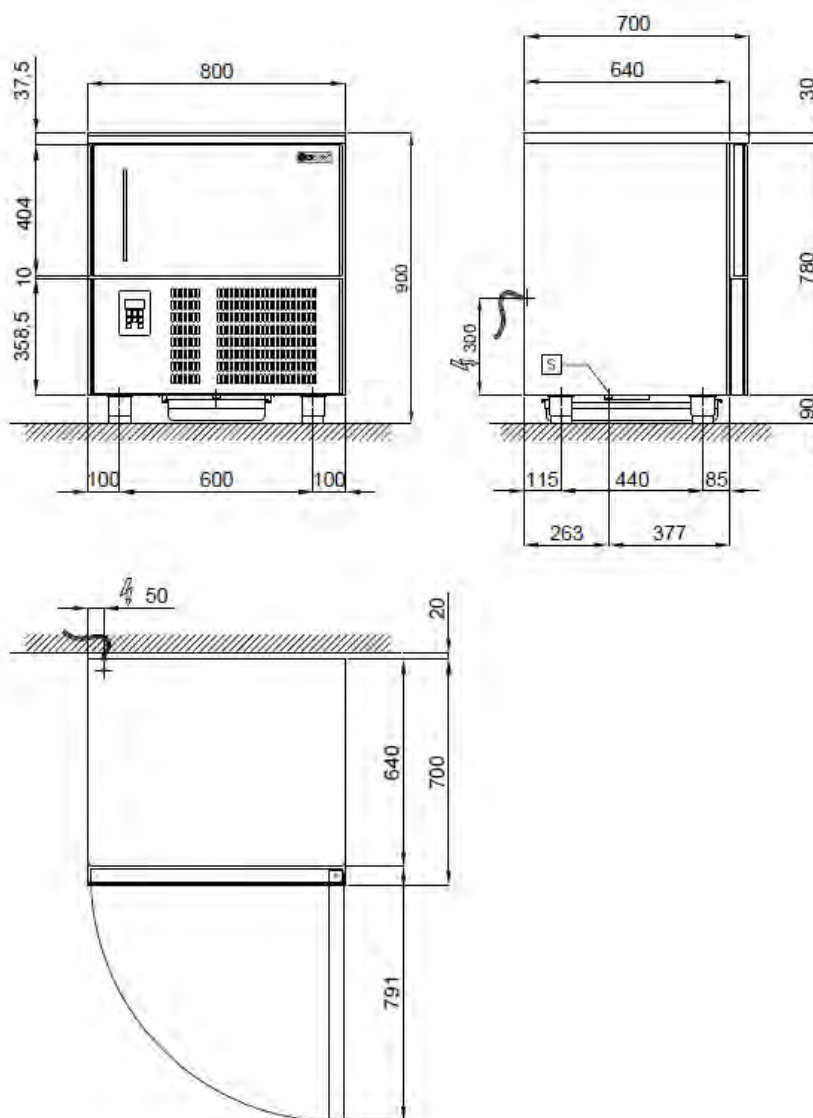


Détails de la ventilation interne



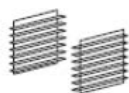
Tableau de contrôle

PLAN D'INSTALLATION:



Branchement électrique: 3x1.5 mm² fil avec fiche Schuko; L=4000 mm

ACCESSOIRES ET SURESTIMATION SUR DEMANDE:



45100200

Structure de pâtisserie pour n. 5 plateaux 60x40, pas mm 16,5 pour BCB/05 (surestimation)

45020503

Paire de glissières pour plateaux 60x40



45000540

Ensemble des roulettes Ø 100 mm

45100235

Unité de condensation à eau pour BCB/05 (supplément)

45100240

Étagère d'acier inoxydable GN 1/1

45100242

Étagère d'acier inoxydable 60x40 cm



40200560

Fréquence 60Hz (supplément)