

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/05	BCB/05P
Dimensioni esterne (WxDxH)	80x70x90	80x70x90
Capacità teglie (passo teglie mm 67)	5 GN 1/1 5 EN (60x40)	5 GN 1/1 5 EN (60x40)
Resa *	+90/+3°C = 18 Kg +90/-18°C = 11 Kg	+90/+3°C = 26 Kg +90/-18°C = 16 Kg
Potenza max assorbita **	1280	1255
Potenza refrigerante ***	935	1090
Gas	R452A	R452A
Sistema sbrinamento	Automatico a sosta	Automatico a sosta
Controllo ciclo: a tempo	sì	sì
Controllo ciclo: a spillone	sì	sì
Tensione alimentazione	1x230V – 50Hz	1x230V – 50Hz
Classe climatica	5	5

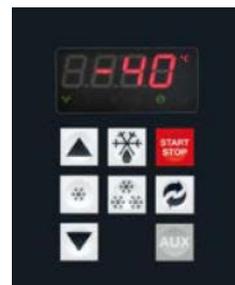
\*Temperatura ambiente +32°C – campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 \*\*Evap. -10°C cond. +45°C \*\*\*ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



Sonda al cuore

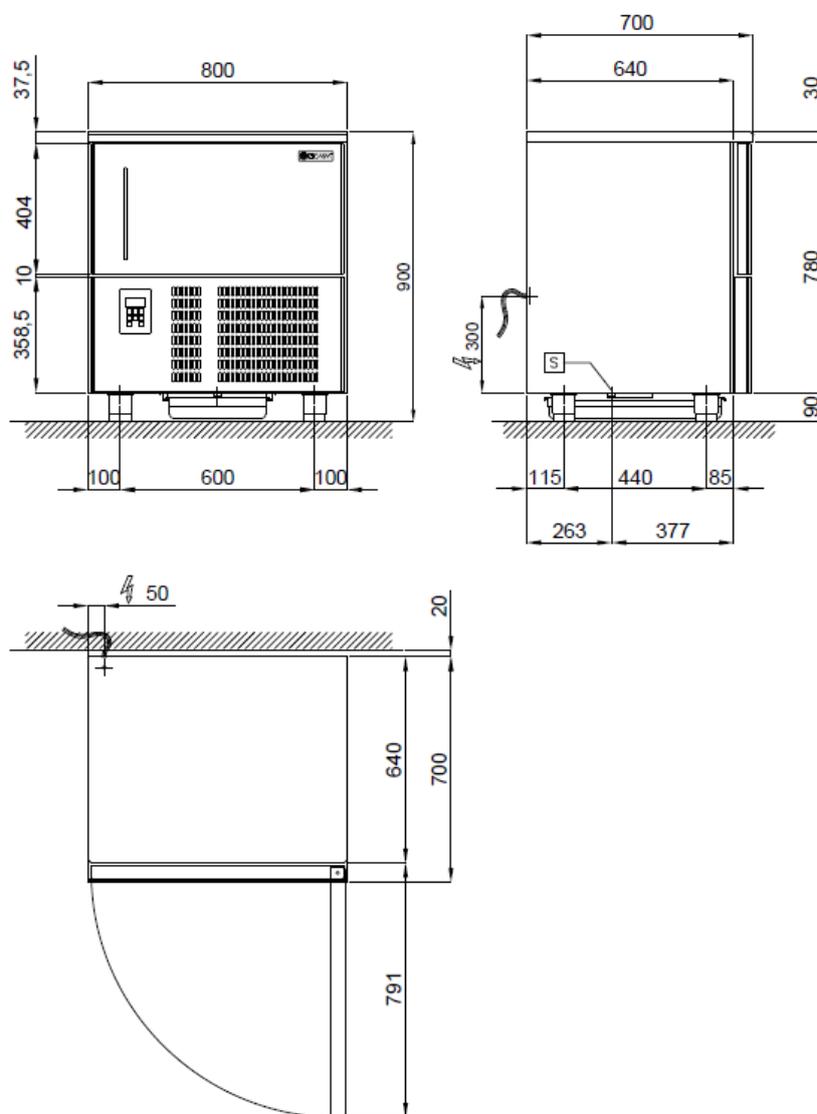


Dettagli della ventilazione interna



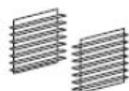
Pannello di controllo

SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



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

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:



45100200 Kit pasticceria per no. 5 teglie 60x40, passo mm 20 per BCB/05 (maggiorazione)



45020503 Coppia guide struttura portateglie 60x40



45000540 Kit ruote Ø 100 mm

45100235 Unità condensatrice raffreddamento acqua per BCB/05 (maggiorazione)

45100240 Griglia inox GN 1/1

45100242 Griglia inox cm 60x40

40200560 Frequenza 60Hz (maggiorazione)