

new  
runner



## 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.

### FICHE TECHNIQUES:

		BCB/15
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	80x78x200
Capacité niveaux (pas entre niveaux mm 67)	nr	15 GN 1/1 15 EN (60x40)
Rendement*		+90/+3°C = 50 Kg +90/-18°C = 38 Kg
Puissance max absorbée **	W	3615
Puissance de réfrigération***	W	2710
Gaz		R452A
Type de dégivrage		Automatique avec arrêt entre deux cycles
Contrôle cycle: par contrôle temps		Oui
Contrôle cycle: par sonde à aiguille		Oui
Tension d'alimentation		3x400V – 50Hz
Classe climatique		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

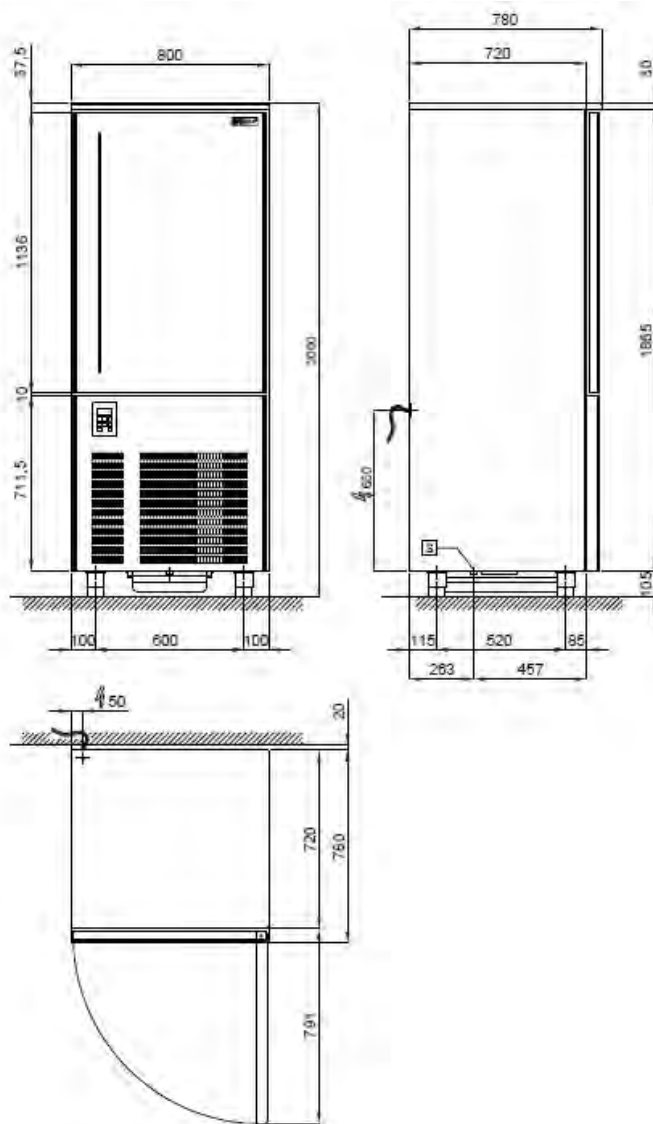


Détails de la ventilation interne



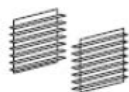
Tableau de contrôle

PLAN D'INSTALLATION:



Branchement électrique: 3x1.5 mm<sup>2</sup> fil avec fiche Schuko; L=4000 mm

ACCESSOIRES ET SURESTIMATION SUR DEMANDE:



45100204

Structure de pâtisserie pour n. 15 plateaux 60x40 , pas mm 16,5 pour BCB/15 (supplément)



45020503

Paire de glissières pour plateaux 60x40



45000540

Ensemble des roulettes Ø 100 mm

45100237

Unité de condensation à eau pour BCB/15 (supplément)

45100240

Étagère d'acier inoxydable GN 1/1

45100242

Étagère d'acier inoxydable 60x40 cm

40200560

Fréquence 60Hz (supplément)