CELLULES DE REFROIDISSEMENT

BCB

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Pour la préservation des aliments.
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304
- Espacement entre les niveaux : 67 mm
- Contrôle et programmation avec carte électronique
- Refroidissement sélectionné en durée ou avec une sonde à introduire au coeur du produit.
- Configuration rapide du cycle de refroidissement
- Dégivrage automatique par gaz chaud avec arrêt entre 2 cycles
- Panneau électronique adapté pour une utilisation simple et intuitive
- Gaz R290

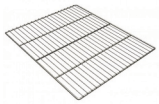
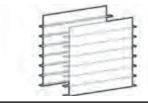
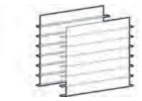
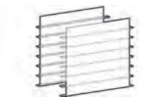




Modèle	Dimensions (L x P x H)	Tension	Capacité	Rendement*
BCB/05	800x750x900	1280 kW 230 V-50-3	5 nvx 600x400	+90/+3°C=18 kg +90/-18°C=18 kg
BCB/10	800x820x1700	2245 kW 400 V-50-3	10 nvx 600x400	+90/+3°C=34 kg +90/-18°C=22 kg
BCB/15	800x820x2000	3615 kW TRI 400 V-50-1	15 nvx 600x400	+90/+3°C=50 kg +90/-18°C=38 kg
BCB/24	800x1180x2000	5000 kW TRI 400 V-50-1	12 nvx 600x800 ou 24 nvx 600x400	+90/+3°C=80 kg +90/-18°C=65 kg

*Rendement:
Température ambiante de 32°C avec charge d'échantillons standards de 125 g selon les normes DIN 8953/8954.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

OPTIONS		
Code	Désignation	
45100242	Grille inox 600x400 mm	
45020515	Grille inox 600x800 mm	
45000540	Kit 4 roues ø 100	
45100200	Kit pâtisserie pour plateaux 600x400, 16,5 mm pour BCB/05	
45100202	Kit pâtisserie pour plateaux 600x400, 16,5 mm pour BCB/10	
45100204	Kit pâtisserie pour plateaux 600x400, 16,5 mm pour BCB/15	
45100206	Kit pâtisserie pour plateaux 600x800, 16,5 mm pour BCB/24	