

Cellules de refroidissement ou congélation rapide 20x GN1/1 100/85 kg sans groupe



Référence BCC/20-GR-DEMO

Attention : Article de deuxième choix, occasions, fin de série et ou reconditionné !

Fonctions :

Possibilité d'insérer des aliments ayant une température jusqu'à 90° C.

- Version NNC: 3 cycles personnalisables (soft +3°C, hard +3°C, maintien), version BCC: 5 cycles personnalisables (soft +3 ou -18°C, hard +3 ou -18°C, maintien), cycles spécifiques pour la crème glacée.
- Fonction CRUISE.
- Fonction CCRT qui estime le temps résiduel restant avant la fin du cycle.
- Fonction TURBO CCTC spécialement conçue pour la production en continu.
- Sonde à coeur à 3 capteurs avec la fonction CCAC, qui vérifie sa bonne insertion dans le produit.

HACCP:

Munie d'une alarme et d'un d'archivage des données. Possibilité de récupérer les données, soit avec l'imprimante (en option) ou directement sur un ordinateur (port série). Les cycles de refroidissement ou de congélation sont conformes aux normes NF. Ils peuvent également être personnalisés en fonction des normes locales.

Norme NF (température à coeur):
de +65°C à +10°C en 110 minutes
de +65°C à -18°C en 270 minutes.

Caractéristiques techniques :

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, structure monobloc, isolation en polyuréthane expansée, sans CFC ni HCFC épaisseur 60 mm, pieds en inox.
- Enceinte: coins et angles arrondis sans aspérités. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible. Glissières permettant l'utilisation de plats GN 1/1 ou pâtisserie 600x400 mm. La conception unique de l'enceinte couplé au(x) ventilateur(s) surdimensionné(s) en acier inox AISI

304 positionné(s) latéralement(s), garantissent une homogénéité de la température, et préviennent le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments.

- Porte: ouverture sur 180°, poignée intégrée, fermeture automatique avec joint magnétique, micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Simple mais efficace, l'"arrêt" de porte permet de conserver la porte ouverte, évitant la formation de mauvaises odeurs et la prolifération bactérienne. Porte non réversible.
- Groupe réfrigérant: unité hermétique (t° max. ambiante +32°), évaporateur ventilé surdimensionné traité contre les sels "coating", dégivrage automatique à chaque cycles ou manuel, pressostat de sécurité et relais thermiques de surchauffe, réfrigérant R404a.
- Panneau de commandes électroniques avec touches sensibles: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX23".
- Accessoires inclus: structure à pas de 65 mm "antibasculant". Sonde à coeur à 3 capteurs.

caractéristiques du produit :

declined_parent_article_id: BCC/20-GR

Info: Attention : Article de deuxième choix, occasions, fin de série et ou reconditionné !

Ligne de produit: Pw SERIES

Sous-famille: 20x GN 1/1

product_category_name: Good deals Diamond

product_range_name: Cook & Chill

product_subrange_name: Cellules de congélation rapide

product_family_name: TOUCH SCREEN

Disponibilité: 1

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84185090

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1040 x 850 x H1783

kW: 8.33

Voltage: 400/3N 50Hz