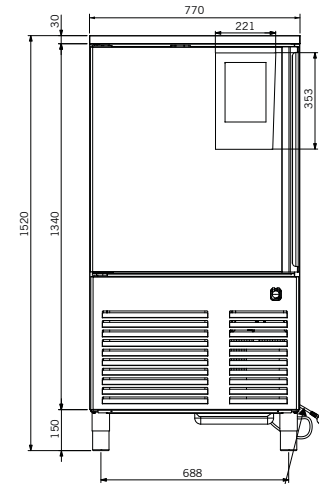
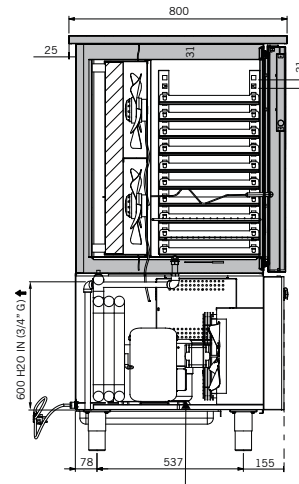


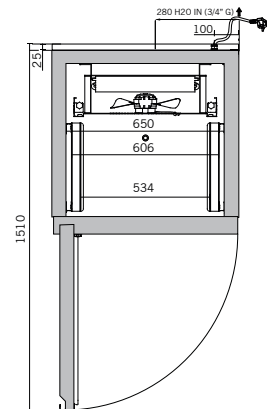
mod. BC10T-GV | cod. 06815000



AUSGANG STROMKABEL 380-415 V3N / 50 Hz  
L=3000m + SCHUKO-STECKER



WASSERABLAß Ø 20 SCHALE, DIE  
REGELMÄSSIG GELEERT WERDEN MUß



## DE TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN

| Temperatur Bereich (°C) | Abmessungen B x T x H (mm) | Abm. der Verpackung B x T x H (mm) | Kältemittel | Fassungsvermögen (L) | Klimaklasse | Energieabsorption (W) | Versorgungsspannung |
|-------------------------|----------------------------|------------------------------------|-------------|----------------------|-------------|-----------------------|---------------------|
| <b>-40 / +80</b>        | 770 x 800 x 1520           | 800 x 850 x 2000                   | R290        | 158                  | 4           | 2090                  | 220-240 V / 50 Hz   |

## DE TECHNISCHE DATEN UND SPEZIFIKATIONEN

- Schnellkühler 10 Gastronormbleche GN 1/1 - 60x40, mit Dampfgenerator
- Kühlung mit Umluft, Motor im Technikfach
- Gerät komplett aus Stahl, Innenraum, Wände und Tür aus Edelstahl AISI 304
- Abgerundete Kanten im Innenraum für eine schnelle und einfache Reinigung
- Automatisch schließende Tür mit Magnetdichtung
- Isolierung 60 mm aus PU-Schaum mit HFO-Treibmittel, hochdruckgeschäumt, mit einer Dichte von 42 kg/m<sup>3</sup>
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung (KTL) mit hoher Korrosionsbeständigkeit
- Bedienfeld mit Display mit 7 Zoll Touchscreen in Farbe, Benutzeroberfläche in 5 Sprachen
- Funktionen des Schnellkühlers: Schnellkühlen - Schnellfrosten - Auftauen - Abtauen - Langsames Garen bei niedriger Temperatur - Gären mit Dampfgenerator - Aushärten von Speiseeis - Desinfizieren von Fisch
- Personalisierbare Programme mit jeweils maximal 4 programmierbaren Funktionen
- Speichern der HACCP-Alarme
- USB-Port für das Hochladen und Runterladen von Daten
- Kerntemperaturfühler für maximale Präzision und Kontrolle der Temperatur
- Serienmäßig 10 Einschübe
- Serienmäßig mit einem Gastronorm Gitter aus Edelstahl GN 1/1 und einem Gitter 60x40
- Der Schnellkühler steuert Arbeitszyklen von -40°C bis +80°C
- Leistung Schnellkühlen: 50 kg +65°C/+10°C
- Leistung Schnellfrosten: 25 kg +65°C/-18°C
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl
- Automatischer Kondensatablass in Schale
- Sammelschale für Kondenswasser am Boden des Schnellkühlers
- Geeignet für eine externe Arbeitsumgebung mit einer Temperatur bis 30°C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 55%, Klimaklasse 4

## ZUBEHÖR

- Gastronorm grillrost aus edelstahl GN 1/1
- Gastronorm grillrost aus edelstahl GN 60 x 40
- Gastronormbehälter aus edelstahl GN 1/1 H 20
- Gastronormbehälter aus edelstahl GN 1/1 H 40
- Gastronormbehälter aus edelstahl GN 1/1 H 65