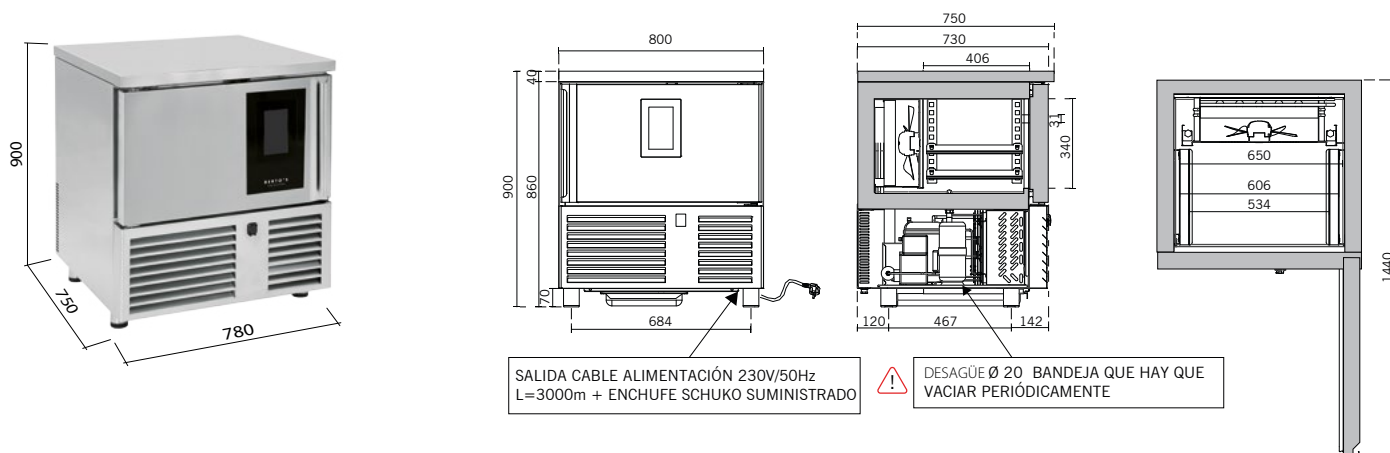


mod. BC5T | cod. 06800000



## ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Rango de temperatura (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Capacidad (L) | Clase climática | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación |
|---------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|--------------------------|-------------------------|
| -40 / +80                 | 780 x 750 x 900            | 900 x 850 x 1250                   | R452A            | 89            | 4               | 1270                     | 220-240 V / 50 Hz       |

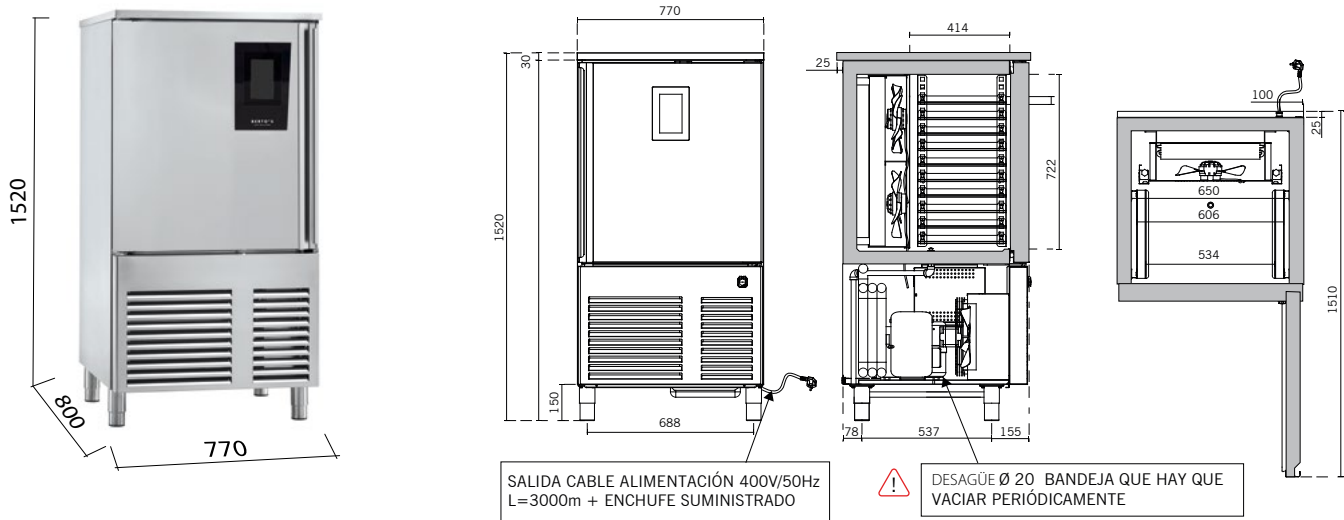
## ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Abatidor 5 bandejas GN 1/1 – 60x40, refrigeración ventilada, motor dentro del compartimento técnico
- Fabricado totalmente de acero, interior, paredes y puerta de acero inoxidable AISI 304
- Esquinas internas redondeadas para una limpieza fácil y rápida
- Puerta con cierre automático y junta magnética
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Panel de control con pantalla táctil en color de 7", traducido en 5 idiomas
- Funciones del abatidor: Disminución – Congelación – Descongelación – Desescarche – Cocción lenta a baja temperatura – Fermentación con generación de vapor (opcional) – Endurecimiento del helado – Secado – Esterilización del pescado – Esterilización de la cámara con generador de ozono (opcional)
- Recetario personalizable, con un máximo de 4 funciones consecutivas programables
- Memorización alarmas HACCP
- Puerto USB para subir y descargar datos
- Sonda espadilla para la máxima precisión y control de la temperatura
- 5 pares de guías de serie
- Una parrilla inoxidable GN 1/1 y una parrilla 60x40 incluidas de serie
- El abatidor es capaz de gestionar ciclos de funcionamiento de -40°C a +80°C
- Rendimiento disminución: 16 kg +70°C/+3°C
- Rendimiento congelación: 10 kg +70°C/-18°C
- Patas de acero inoxidable de altura ajustable
- Evacuación condensación automática en bandeja
- Bandeja colectora del agua de condensación situada debajo de la parte inferior del abatidor
- El entorno de trabajo exterior puede llegar a una temperatura de hasta 30°C con el 55% de humedad, equivalente a la clase climática 4

## ACCESORIOS

- Kit ruedas (2 con freno)
- Parrilla de acero inoxidable GN 1/1
- Parrilla de acero inoxidable 60x40
- Cubeta de aluminio GN 1/1 H20
- Cubeta de aluminio GN 1/1 H40
- Cubeta de aluminio GN 1/1 H65
- Generador de vapor
- Generador de ozono
- Soporte abierto

mod. BC10T | cod. 06810000



ES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| Rango de temperatura (°C) | Dimensiones A x P x A (mm) | Dimen. del embalaje A x P x A (mm) | Gas refrigerante | Capacidad (L) | Clase climática | Absorción de energía (W) | Tensión de alimentación |
|---------------------------|----------------------------|------------------------------------|------------------|---------------|-----------------|--------------------------|-------------------------|
| -40 / +80                 | 770 x 800 x 1520           | 800 x 850 x 2000                   | R452A            | 188           | 4               | 2140                     | 380-415 V3N / 50 Hz     |

ES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

- Abatidor 10 bandejas GN 1/1 – 60x40, refrigeración ventilada, motor dentro del compartimento técnico
- Fabricado totalmente de acero, interior, paredes y puerta de acero inoxidable AISI 304
- Esquinas internas redondeadas para una limpieza fácil y rápida
- Puerta con cierre automático y junta magnética
- Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado HFO a alta presión con una densidad de 42 kg/m³
- Evaporador pintado por cataforesis con alta resistencia a la corrosión
- Panel de control con pantalla táctil en color de 7", traducido en 5 idiomas
- Funciones del abatidor: Disminución – Congelación – Descongelación – Desescarche – Cocción lenta a baja temperatura – Fermentación con generación de vapor (opcional) – Endurecimiento del helado – Secado – Esterilización del pescado – Esterilización de la cámara con generador de ozono (opcional)
- Recetario personalizable, con un máximo de 4 funciones consecutivas programables
- Memorización alarmas HACCP
- Puerto USB para subir y descargar datos
- Sonda espadilla para la máxima precisión y control de la temperatura
- 10 pares de guías de serie
- Una parrilla inoxidable GN 1/1 y una parrilla 60x40 incluidas de serie
- El abatidor es capaz de gestionar ciclos de funcionamiento de -40°C a +80°C
- Rendimiento disminución: 30 kg +70°C/+3°C
- Rendimiento congelación: 18 kg +70°C/-18°C
- Patas de acero inoxidable de altura ajustable
- Evacuación condensación automática en bandeja
- Bandeja colectora del agua de condensación situada debajo de la parte inferior del abatidor
- El entorno de trabajo exterior puede llegar a una temperatura de hasta 30°C con el 55% de humedad, equivalente a la clase climática 4

ACCESORIOS

- Kit ruedas (2 con freno)
- Parrilla de acero inoxidable GN 1/1
- Parrilla de acero inoxidable 60x40
- Cubeta de aluminio GN 1/1 H20
- Cubeta de aluminio GN 1/1 H40
- Cubeta de aluminio GN 1/1 H65
- Generador de vapor
- Generador de ozono