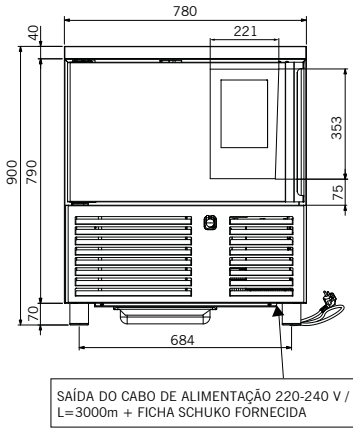
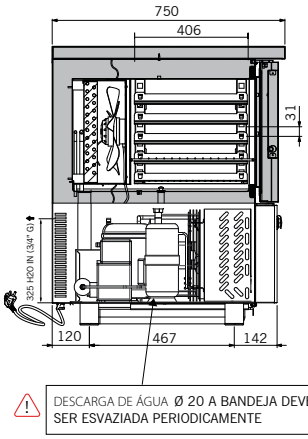
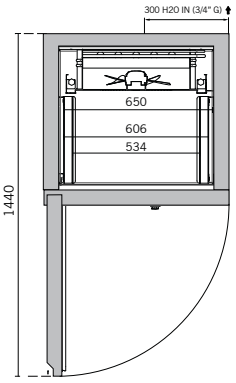
mod. BC5T-GV | cod. 06805000







PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Gama de temperatura (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Capacidade (L)	Classe climática	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação
-40 / +80	780 x 750 x 900	900 x 850 x 1250	R290	79	4	1300	220-240 V / 50 Hz

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- **Abatedor 5 tabuleiros GN 1/1 - 60x40, com gerador de vapor**
- Refrigeração ventilada, motor dentro do compartimento técnico
- Construído inteiramente em aço, interior, paredes e porta de aço inox AISI 304
- Cantos internos arredondados para garantir uma limpeza rápida e fácil
- Porta com fecho automático e selagem magnética
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 ke/m^3
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Painel de controlo mediante ecrã táctil colorido de 7", traduzido em 5 idiomas
- Funções do abatedor: Abatimento - Congelação - Descongelamento - Descongelação - Degelo - Cozedura lenta a baixa temperatura - Fermentação com gerador de vapor - Endurecimento de gelado - Secagem - Sanitização de peixe
- Livro de receitas personalizável, com um máximo 4 funções consecutivas programáveis
- Memorização dos alarmes HACCP
- Porta USB para carregar e descarregar dados
- Sonda de penetração para máxima precisão e controlo da temperatura
- 5 pares de guias de série
- Uma grelha em aço inox GN 1/1 e uma grelha 60x40 fornecidas de série
- O abatedor é capaz de gerir ciclos de funcionamento de -40°C a +80°C
- Rendimento do abatimento: 25 Kg +65°C/+10°C
- Rendimento da congelação: 10 Kg +65°C/-18°C
- Pés de aço inox com altura regulável
- Evacuação automática da condensação na bandeja
- Bandeja de coleta da água de condensação localizada sob a parte inferior do abatedor
- O ambiente de trabalho externo pode atingir uma temperatura de 30°C com 55% de humidade, equivalente à classe climática 4

ACESSÓRIOS

- Grelha em aço inox GN 1/1
- Grelha em aço inox 60 x 40
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H 20
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H 40
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H 65
- Suporte aberto