



BLCA10X1

Schockkühler / Schockfroster, GN 1/1

Produkteigenschaften

- Touchscreen-Steuerung
- Programmierbarer Regler
- HACCP-konformer Datenexport
- Daten über USB hochladen oder herunterladen
- Schienen für GN1/1- und Euronorm
- Edelstahl
- Mit Kerntemperaturfühler
- Selbstschließende Tür, mit wechselbarem Türanschlag
- Verstellbare Beine
- (Kühlen +70 °C bis 3 °C) 40 kg in 90 Min.
- (Tiefkühlen +70 °C bis -18 °C) 28 kg in 240 Min.

Schockkühler / Schockfroster mit Touchscreen-Steuerung

Abmessungen und Fassungsvermögen

Kapazität Kühlung	kg	40
Kapazität Gefrieren	kg	28
Kapazität GN-Behälter	Stk	10
Temperaturbereich	°C	-30 bis +70
Klimaklasse		5
Brutto-/Nettogewicht	kg	190 / 150
Brutto-/Netto-Volumen	l	368 / 192

Design und Material

Tür Nr. & Typ	1 Selbstschließende Dreh-Volltür	
Tür umkehrbar	Ja	
Füße/Beine	4 Stellfüße	
Außenfinish	SS 304	
Innenfinish	SS 304	
Innenbeleuchtung	Nein	
Schloss	Nein	

Kühlung und Funktionen

Art der Steuerung	Programmierbarer Touchscreen	
Art der Kühlung	Schock	
Art der Abtauung	Automatisch, Heißgas	
Kältemittel	R290	
Kältemittelfüllmenge	g	150

Energie und Verbrauch

Leistungsaufnahme	W	900
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	60

Abmessungen

Innenabmessungen (BxTxH)	mm	660 x 640 x 870
Außenmaße (BxTxH)	mm	804 x 815 x 1885
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	870 x 900 x 1930
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	26



mit
Kerntemperaturfühler



Touchscreen-Steuerung

Unsere Schnellkühler/-gefrierschränke eignen sich perfekt zum schnellen Kühlen oder Gefrieren von heißen Speisen aus dem Herd oder Ofen und zur sicheren Konservierung der Lebensmittel. Die Kühlleistung wird von +70 bis +3 °C in 90 Minuten gemessen – die Gefrierleistung wird von +70 bis -18 °C in 240 Minuten gemessen. Die genaue Kapazität in kg für jedes Modell finden Sie unter den technischen Daten. Der BLCA-X ist sowohl für Gastronorm-1/1- als auch für Euronorm-Behälter geeignet (nicht im Lieferumfang enthalten).

Der BLCA-X verfügt über eine benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung. Hier können Sie eines der voreingestellten Programme für verschiedene Zwecke auswählen oder eigene Programme erstellen und speichern. Das Gerät verfügt über voreingestellte Spezialzyklen für Fisch, das Aushärten von Eiscreme, das Trocknen sowie das Auftauen. Über einen USB-Anschluss können Sie Ihre eigenen Rezepte hochladen oder Daten für HACCP-Zwecke herunterladen. Die Primärprogramme sind so voreingestellt, dass die Endtemperatur konstant bleibt, bis die Tür geöffnet und das Programm ausgeschaltet wird. Diese Methode gewährleistet die Qualität und sichere Konservierung der Lebensmittel und stellt sicher, dass diese sicher gelagert und später verzehrt werden können.