



BLCA5X1

Snelkoeler/-vriezer GN1/1

Producteigenschappen

- Inclusief kernsensor
- Geleiders voor GN1/1 en Euronorm
- Programmeerbare thermostaat
- Omkeerbare zelfsluitende deur
- Roestvrij staal
- Instelbare poten
- Regelaar met aanraakscherm
- Gegevensexport in overeenstemming met HACCP
- (Vriezen +70°C tot -18°C) 14kg in 240 min.
- (Koelen +70°C tot +3°C) 18kg in 90 min.

Blast chiller/vriezer met regelaar met aanraakscherm

Maten en inhoud

Bruto/netto gewicht	kg	149 / 116
Netto volume	l	91
Bruto volume	l	169
Bruto/netto volume	l	169 / 91
Capaciteit GN-bakken	st	5 x GN1/1
Capaciteit koeler	kg	18
Capaciteit vriezen	kg	14
Temperatuurbereik	°C	-30 tot +70

Ontwerp en materiaal

Buitenafwerking	SS304
Binnenafwerking	SS304
Deur aantal & type	1 zelfsluitende dichte scharnierdeur
Omkeerbare deur	Ja
Voetjes / poten	4 instelbare voeten

Koelen en functies

Type regelaar	Programmeerbaar touchscreen
Type ontdooiing	Automatisch, heet gas
Koelmiddel	R290
Koelmiddelinhoud	g150

Stroom en verbruik

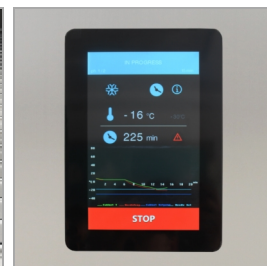
Input vermogen	W	720
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	60

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	804 x 826 x 1045
Interne maat (BxDxH)	mm	660 x 640 x 400
Verpakte maat (BxDxH)	mm	870 x 900 x 1100
40 ft containerlading	st	52



Inclusief kernsensor



Regelaar met aanraakscherm

Onze serie blast-chillers is perfect voor snel koelen of invriezen van heet voedsel direct vanaf het fornuis of vanuit de oven, waarbij voedsel veilig wordt geconserveerd. De BLCA-X wordt geleverd met een gebruiksvriendelijke regelaar met aanraakscherm. Hier kunt u een van de vooraf ingestelde programma's voor verschillende doeleinden kiezen of uw eigen programma's maken en opslaan. Het apparaat wordt geleverd met vooraf ingestelde speciale programma's voor vis, het uitharden van ijs, drogen en ontdooien. Het is mogelijk om via een USB-poort uw eigen recepten te uploaden of gegevens voor HACCP-doeleinden te downloaden.

Basisprogramma's zijn ook voorgeprogrammeerd om de eindtemperatuur vast te houden tot de kast wordt geopend en het programma wordt uitgeschakeld. Deze methode garandeert kwaliteit en veilige conservering van het voedsel en zorgt ervoor dat het voedsel veilig is voor opslag en latere consumptie.

Koelvermogen wordt gemeten van +70 tot +3 °C in 90 minuten - Vriesvermogen wordt gemeten van +70 tot -18 °C in 240 minuten. Het exacte vermogen in kg van elk model vindt u in de technische specificaties.

De BLCA-X is geschikt voor zowel Gastronorm 1/1- als Euronorm-pannen (niet inbegrepen).