



BLCA3X1

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

Schockkühler / Schockfroster mit Touchscreen-Steuerung

Abmessungen und Fassungsvermögen

Kapazität Kühlung	kg	12
Kapazität Gefrieren	kg	8
Kapazität GN-Behälter	Stk	3 x GN1/1
Temperaturbereich	°C	-30 bis +70
Klimaklasse		5
Brutto-/Nettogewicht	kg	130 / 104
Brutto-/Netto-Volumen	l	139 / 60

Design und Material

Tür Nr. & Typ	1 Selbstschließende Dreh-Volltür	
Tür umkehrbar		Ja
FüÙe/Beine		4 StellfüÙe
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	130

Energie und Verbrauch

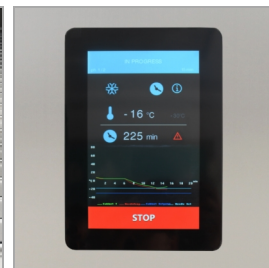
Leistungsaufnahme	W	700
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	60

Abmessungen

Innenabmessungen (BxTxH)	mm	660 x 640 x 330
AußenmaÙe (BxTxH)	mm	804 x 826 x 995
VerpackungsmaÙe (BxTxH)	mm	870 x 900 x 1030
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	52



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.