



BLCA10X1

Snelkoeler/-vriezer GN1/1

Producteigenschappen

- Regelaar met aanraakscherm
- Programmeerbare thermostaat
- Gegevensexport in overeenstemming met HACCP
- Gegevens uploaden of downloaden via USB
- Geleiders voor GN1/1 en 60x40
- Roestvrij staal
- Inclusief kernsensor
- Omkeerbare zelfsluitende deur
- Stelpoten
- (Koelen +70°C tot +3°C) 40kg in 90 min.
- (Vriezen +70°C tot -18°C) 28kg in 240 min.

Cellule de refroidissement avec commande à écran tacti

Maten en inhoud

Capaciteit koeler	kg	40
Capaciteit vriezen	kg	28
Capaciteit GN-bakken	st	10
Temperatuurbereik	°C	-30 tot +70
Klimaatklasse		5
Bruto/netto gewicht	kg	190 / 150
Bruto/netto volume	l	368 / 192

Ontwerp en materiaal

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

Koelen en functies

Type regelaar	Programmeerbaar touchscreen	
Type koeling	Blast	
Type ontdooiing	Automatisch, heet gas	
Koelmiddel	R290	
Koelmiddelinhoud	g	150

Stroom en verbruik

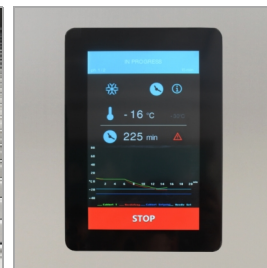
Input vermogen	W	900
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	60

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	660 x 640 x 870
Externe maat (BxDxH)	mm	804 x 815 x 1885
Verpakte maat (BxDxH)	mm	870 x 900 x 1930
40 ft containerlading	st	26



Inclusief kernsensor



Regelaar met aanraakscherm

De BLCA-X blast-chiller is perfect voor het snel koelen of invriezen van heet voedsel direct vanaf het fornuis of uit de oven, waarbij voedsel veilig wordt geconserveerd. Het apparaat is voorzien van een gebruiksvriendelijke regelaar met een aanraakscherm. Hiermee kunt u kiezen uit een reeks vooraf ingestelde programma's voor verschillende doeleinden, 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.

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

Het koelvermogen wordt gemeten van +70 tot +3 °C in 90 minuten, en het vriesvermogen 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).