



BLCA14X1

Шок-фростер GN1/1

Особенности продукта

- Контроллер с сенсорным экраном
- Программируемый контроллер
- Экспорт данных, соответствующий требованиям HACCP
- Загружайте или выгружайте данные через USB
- Направляющие под gastronorm GN1/1 и Euronorm
- Нержавеющая сталь
- Температурный щуп в комплекте
- Перенавешиваемая самозакрывающаяся дверь
- Регулируемые ножки
- (Охлаждение от +70 °C до +3 °C) 55 кг за 90 минут
- (Замораживание от +70 °C до -18 °C) 38 кг за 240 минут
- Напряжение / Частота: 380-400/50 V/Hz

Шкаф шоковой заморозки/морозильная камера с се

Размеры и содержимое

Объем для охлаждения	кг	55
Объем для замораживания	кг	38
Объем gastronorm	шт	14
Температурный диапазон	°C	От -30 до +70
Климатический класс		5
Вес брутто / нетто	кг	266 / 210
Общий объем	л	494
Общий / полезный объем	л	494 / 264

Конструкция и материал

Количество и тип дверей	1 распашная самозакрывающаяся глухая дверь
Перенавешиваемая дверь	Да
Ножки / опоры	4 регулируемые ножки
наружная отделка	SS304
внутренняя отделка	SS304
внутренняя подсветка	Нет
Замок	Нет

Охлаждение и функции

Тип контроллера	Шоковой заморозки
Тип охлаждения	Автоматический, горячий газ
Тип разморозки	R290
Хладагент	150
Количество хладагента	г

Питание и потребление

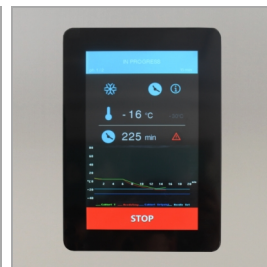
Входная мощность	Вт	2000
Напряжение / Частота	V/Hz	380-400/50
Уровень шума	дБ(А)	60

Габаритные размеры

Внутренний размер (ШхГхВ)	мм	660 x 640 x 1170
Габаритный размер (Ш x Г x В)	мм	800 x 815 x 2110
Размер в упаковке (ШхГхВ)	мм	830 x 845 x 2125
Кол-во на 40-футовый контейнер	шт	26



Датчик внутреннего объема в комплекте



Контроллер с сенсорным экраном

Наша линейка шкафов шокового охлаждения и заморозки идеально подходит для быстрого охлаждения или заморозки горячих продуктов с плиты или из духовки, сохраняя их безопасным способом. Шкаф BLCA-X поставляется с простым в использовании контроллером с сенсорным экраном. Здесь вы можете выбрать одну из предустановленных программ для различных целей или создать и сохранить свои собственные программы. В оборудовании уже запрограммированы специальные режимы для рыбы, закалки мороженого, сушки и разморозки. Можно загружать собственные рецепты или выгружать данные для соблюдения стандартов безопасности пищевых продуктов (НАССР) через USB-порт. Основные программы также предварительно настроены на поддержание фиксированной конечной температуры до тех пор, пока шкаф не откроется и программа не будет выключена. Этот метод обеспечивает качественное и безопасное сохранение продуктов и гарантирует их безопасность при хранении и последующем употреблении. Производительность холодильной установки измеряется от +70 до +3° C за 90 минут — Производительность морозильной камеры измеряется от +70 до -18° C за 240 минут. Точную производительность в кг для каждой модели можно найти в технических характеристиках. В BLCA-X можно использовать емкости Gastronorm 1/1 и Euronorm (в комплект не входят).
