



## BLCA3X1

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

Шкаф шоковой заморозки/морозильная камера с се

### Размеры и содержимое

Объем для охлаждения	кг	12
Объем для замораживания	кг	8
Объем gastronorm	шт	3 x GN1/1
Температурный диапазон	°C	От -30 до +70
Климатический класс		5
Вес брутто / нетто	кг	130 / 104
Общий объем	л	139
Общий / полезный объем	л	139 / 60

### 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		
Тип охлаждения	Шоковой заморозки	
Тип разморозки	Автоматический, горячий газ	
Хладагент	R290	
Количество хладагента	г	130

### Питание и потребление

Входная мощность	Вт	700
Напряжение / Частота	V/Hz	220-240/50
Уровень шума	дБ(А)	60

### Габаритные размеры

Внутренний размер (ШxГxВ)	мм	660 x 640 x 330
Габаритный размер (Ш x Г x В)	мм	804 x 826 x 995
Размер в упаковке (ШxГxВ)	мм	870 x 900 x 1030
Кол-во на 40-футовый контейнер	шт	52



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 VLCA-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, заправки 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 VLCA-X можно использовать емкости Gastronorm 1/1 и Europnorm (в комплект не входят).

---