



BLCA5X1

Шок-фростер GN1/1

Особенности продукта

- Контроллер с сенсорным экраном
- Программируемый контроллер
- Экспорт данных, соответствующий требованиям HACCP
- Направляющие под гастроемкости GN1/1 и Euronorm
- Нержавеющая сталь
- Температурный щуп в комплекте
- Перенавешиваемая самозакрывающаяся дверь
- Регулируемые ножки
- (Охлаждение от +70 °C до +3 °C) 18 кг за 90 минут
- (Замораживание от +70 °C до -18 °C) 14 кг за 240 минут

Шкаф шоковой заморозки/морозильная камера с сенсорным экраном

Размеры и содержимое		
Объем для охлаждения	кг	18
Объем для замораживания	кг	14
Объем гастроемкостей	шт	5 x GN1/1
Температурный диапазон	°C	От -30 до +70
Климатический класс		5
Вес брутто / нетто	кг	149 / 116
Общий объем	л	169
Общий / полезный объем	л	169 / 91
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	150
Питание и потребление		
Входная мощность	Вт	720
Напряжение / Частота	V/Hz	220-240/50
Уровень шума	дБ(А)	60
Габаритные размеры		
Внутренний размер (ШxГxВ)	мм	660 x 640 x 400
Габаритный размер (Ш x Г x В)	мм	804 x 826 x 1045
Размер в упаковке (ШxГxВ)	мм	870 x 900 x 1100
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 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 (HACCP) 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° С за 90 минут — Производительность морозильной камеры измеряется от +70 до -18° С 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).
