TEFCOLD
COOL PRODUCTS WORLDWIDE



BLCA5X1

Abatidor / Congelador GN1/1

Características del producto
- Sonda de núcleo incluida
- Guías para bandejas GN1/1 y Euronorma
- Termostato programable
- Puerta reversible de cierre automático
- Acero inoxidable
- Patas regulables
- Unidad de control con pantalla táctil
- Exportación de datos de cumplimiento HACCP
- (Congelación +70°C a -18°C) 14kg en 240 min.
- (Refrigeración +70°C a +3°C) 18kg en 90 min.

Abatidor/congelador rápido con unidad de control de p

Medidas y contenido		
Peso bruto / neto	kg	149 / 116
Volumen neto	l	91
Volumen bruto	l	169
Volumen bruto / neto	l	169 / 91
Capacidad de bandejas GN	pcs	5 x GN1/1
Capacidad de refrigeración	kg	18
Capacidad de congelación	kg	14
Rango de temperatura	°C	-30 a +70
Diseño y material		
Acabado exterior		SS304
Acabado interior		SS304
Número de puertas y tipo		1 puerta batiente maciza de cierre automático
Puerta reversible		Sí
Patas		4 patas regulables
Refrigeración y funciones		
Tipo de control		Pantalla táctil programable
Tipo de descongelación		Automática, gas caliente
Refrigerante		R290
Carga de refrigerante	g	150
Potencia y consumo		
Potencia de entrada	W	720
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50
Nivel de ruido	dB(A)	60
Dimensiones		
Medidas exteriores (AnxPrxAl)	mm	804 x 826 x 1045
Medidas interiores (AnxPrxAl)	mm	660 x 640 x 400
Medidas embalaje (AnxPrxAl)	mm	870 x 900 x 1100
Carga contenedor 40ft	pcs	52



Sonda de núcleo incluida



Unidad de control con pantalla táctil

OSTELERIA Documentación oficial del fabricante · Precio, envío y asesoramiento en osteleria.com

Nuestra gama de abatidores es perfecta para la rápida refrigeración o congelación de alimentos calientes recién salidos del horno o de los fogones, con lo que se preservan de manera segura. El BLCA-X incluye una unidad de control con pantalla táctil de fácil manejo. Aquí puede seleccionar uno de los programas preajustados para diferentes finalidades o crear y guardar sus propios programas. La unidad incluye ciclos especiales preajustados para pescado, endurecimiento de helados, secado y descongelación. Es posible cargar sus propias recetas o descargar datos para fines de APPCC a través de un puerto USB.

También se han predefinido programas primarios para mantener constante la temperatura final hasta que se abra el armario y se desconecte el programa. Este método garantiza la calidad y la conservación segura de los alimentos, asegurando así que están en perfecto estado para su almacenamiento y posterior consumo.

La capacidad frigorífica se mide de +70 a +3 °C en 90 minutos - La capacidad de congelación se mide de +70 a -18 °C en 240 minutos. En las especificaciones técnicas encontrarás la capacidad exacta de kg de cada modelo.

La BLCA-X est compatible avec les bacs aux formats gastro 1/1 et Euronorme (bacs non fournis).

OSTELERIA LÍDERES EN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA

OSTELERIA LÍDERES EN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Documentación oficial del fabricante · Precio, envío y asesoramiento en osteleria.com