



BLCA3X1

Schockkühler / Schockfroster, GN 1/1

Produkteigenschaften

- Mit Kerntemperaturfühler
- Schienen für GN1/1- und Euronorm
- Programmierbarer Regler
- Selbstschließende Tür, mit wechselbarem Türanschlag
- Edelstahl
- Verstellbare Beine
- Touchscreen-Steuerung
- HACCP-konformer Datenexport

Schockkühler / Schockfroster mit Touchscreen-Steuerung

Abmessungen und Fassungsvermögen

Brutto-/Nettogewicht	kg	130 / 104
Netto-Volumen	l	60
Bruttovolumen	l	139
Brutto-/Netto-Volumen	l	139 / 60
Kapazität GN-Behälter	Stk	3 x GN1/1
Kapazität Kühlung	kg	12
Kapazität Gefrieren	kg	8
Temperaturbereich	°C	-30 bis +70

Design und Material

Außenfinish	SS 304
Innenfinish	SS 304
Tür Nr. & Typ	1 Selbstschließende Dreh-Volltür
Tür umkehrbar	Ja
Füße/Beine	4 Stellfüße

Kühlung und Funktionen

Art der Steuerung	Programmierbarer Touchscreen	
Art der Abtauung	Automatisch, Heißgas	
Kältemittel	R290	
Kältemittelfüllmenge	g	130

Energie und Verbrauch

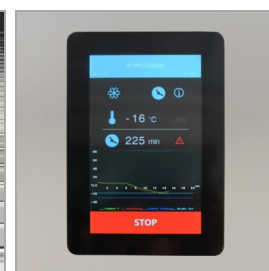
Leistungsaufnahme	W	700
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240/50
Geräuschpegel	dB(A)	60

Abmessungen

Außenmaße (BxTxH)	mm	804 x 826 x 995
Innenmaße (BxTxH)	mm	660 x 640 x 330
Verpackungsmaße (BxTxH)	mm	870 x 900 x 1030
Kapazität 40-Fuß-Container	Stk	52



mit
Kerntemperaturfühler



Touchscreen-Steuerung

Unsere Schnellkühler/-gefrierschränke eignen sich perfekt zum schnellen Kühlen oder Gefrieren von heißen Speisen aus dem Herd oder Ofen und zur sicheren Konservierung der Lebensmittel. Die Kühlleistung wird von +70 bis +3 °C in 90 Minuten gemessen – die Gefrierleistung wird von +70 bis -18 °C in 240 Minuten gemessen. Die genaue Kapazität in kg für jedes Modell finden Sie unter den technischen Daten. Der BLCA-X ist sowohl für Gastronorm-1/1- als auch für Euronorm-Behälter geeignet (nicht im Lieferumfang enthalten).

Der BLCA-X verfügt über eine benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung. Hier können Sie eines der voreingestellten Programme für verschiedene Zwecke auswählen oder eigene Programme erstellen und speichern. Das Gerät verfügt über voreingestellte Spezialzyklen für Fisch, das Aushärten von Eiscreme, das Trocknen sowie das Auftauen. Über einen USB-Anschluss können Sie Ihre eigenen Rezepte hochladen oder Daten für HACCP-Zwecke herunterladen. Die Primärprogramme sind so voreingestellt, dass die Endtemperatur konstant bleibt, bis die Tür geöffnet und das Programm ausgeschaltet wird. Diese Methode gewährleistet die Qualität und sichere Konservierung der Lebensmittel und stellt sicher, dass diese sicher gelagert und später verzehrt werden können.