DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

FOOD SERVICE



REFROIDISSEUR RAPIDE

PLUS - 5 PLAQUES

Modèle :

BC511-4

Cellules de refroidissement avec évaporateur peint par cataphorèse. Dégivrage manuel. Possibilité de sélectionner la fonction de refroidissement rapide (+3°C à cœur) ou de surgélation (−18°C à cœur), au seuil de température atteint ou au temps. TEMPÉRATURE AMBIANTE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT +20°C. Évacuation de l'eau de condensation par gravité dans un bac, via tube d'écoulement. Porte réversible avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Panneau de commande numérique. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Support porte-plaques amovible en acier inox AISI 304.

DONNÉES TECHNIQUES

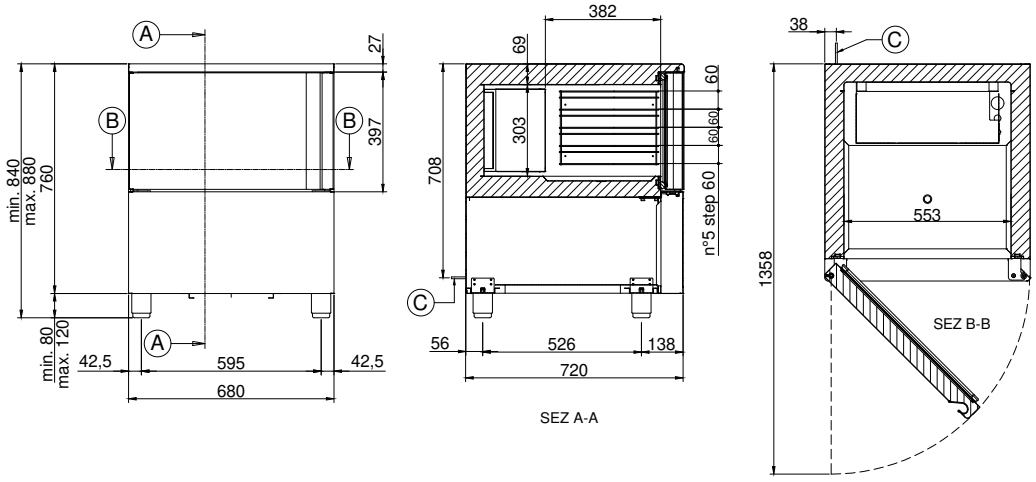
Température (°C)	(-40/+10)
Volume brut (l)	62
Classe climatique	4 (+30 °C / 55 % H.R.)
Gaz frigorigène	R452a
PRG	2141
Charge frigorifique (kg)	0.850 kg
Dégivrage	AIR
Évaporation condensation	Drainage de l'eau de condensation par gravité sur la cuve, par tuyau d'évacuation.
Condensation	AIR
Rendement frigorifique (W)	1416 / 586
Performance refroidissement rapide (kg)	26,0 (+70°C/+3°C)
Temps du cycle de refroidissement rapide (min)	120 (+65 °C/+10 °C)
Performance congélation (kg)	14,0 (+70°C/-18°C)
Temps du cycle de congélation (min)	270 (+65°C/-18°C)
Température ambiante de fonctionnement (°C)	(+20/+30)
Température de travail cellule (°C)	(-30/+65)
Consommation d'énergie (kWh/kg)	0,089 / 0,385
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	870
Courant absorbé (A)	4,90

DONNÉES DE FABRICATION

Catégorie	Vertical - À performances élevées
Emploi prévu	Refroidissement rapide - Cet appareil est destiné à une utilisation à des températures ambiantes jusqu'à 30°C.
Matériau intérieur	Acier inoxydable AISI 304
Matériau extérieur	Acier inox AISI 304 (fond et dos en acier galvanisé)
Angles internes	Angles internes arrondis permettant un nettoyage facile et optimal.
Épaisseur d'isolation (mm)	60
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Joint porte	Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible.
Charnière de porte	Standard à gauche, réversible
Contrôleur	Panneau de commande numérique
Alarme	Optique et sonore
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Connecteur USB pour le téléchargement des données enregistrées conformément à la norme HACCP	Non disponible
Support au plancher	Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables
Hauteurs supports au plancher (mm)	Pieds: 80-120 Roues: 95 - Ø 60

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.

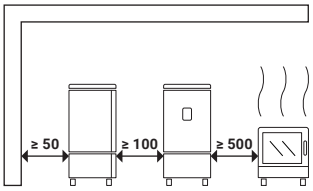


A. Plan de section

B. Plan de section

C. Sortie câble d'alimentation (longueur 2 m)
ATTENTION ! Prévoir, pour l'installation, l'intervention d'un électricien qualifié pour le branchement au tableau électrique.

Distances minimales à respecter
ATTENTION ! La distance des appareils chauds (friteuse ou four) doit être d'au moins 500 mm.



FOURNITURES ET ÉQUIPEMENTS

Équipement interne	Support de plaques amovible en acier inox AISI 304.
Grilles incluses	N.1 - GN 1/1 530x325 - Stainless steel
Charge maximale par grille (kg)	-
Capacité maximale équipement	N.5 - GN 1/1 530x325
Kit WiFi	Non disponible
Kit Bluetooth	Non disponible
Sonde au cœur	De série
Lampes UV germicides, pour la stérilisation de la cellule interne	Non disponible
Kit roues	En option
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)
Fond diamant avec trou pour évacuation	De série

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	680x725x840-880
Emballage LxPxH (mm)	710x760x1030
Poids net (kg)	87
Poids brut (kg)	92

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.