DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

FOOD SERVICE, PASTRY & BAKERY



REFROIDISSEUR RAPIDE

PLUS - 5 PLAQUES

Modèle :

BC51190-4

Cellules de refroidissement avec évaporateur peint par cataphorèse, facilement nettoyable en ouvrant le volet support ventilateurs depuis l'intérieur de la cellule. 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. Display LCD capacitif à fleur de panneau. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Guides et crémaillères en acier inox AISI 304 – réglables et extractibles.

DONNÉES TECHNIQUES

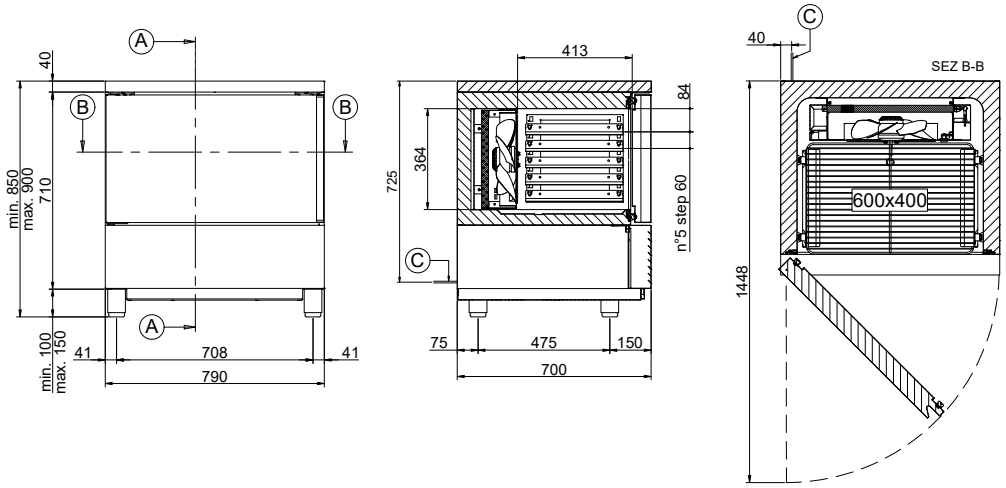
Température (°C)	(-40/+10)
Volume brut (l)	100
Classe climatique	5 (+40 °C / 40 % H.R.)
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	0,12
Dégivrage	AIR
Évaporation condensation	Drainage de l'eau de condensation par gravité sur la cuve, par tuyau d'évacuation.
Condensation	AIR
Rendement frigorifique (W)	1451 / 608
Performance refroidissement rapide (kg)	26,0 (+90°C/+3°C)
Temps du cycle de refroidissement rapide (min)	120 (+65 °C/+10 °C)
Performance congélation (kg)	16,0 (+90°C/-18°C)
Temps du cycle de congélation (min)	270 (+65°C/-18°C)
Température ambiante de fonctionnement (°C)	(+20/+40)
Température de travail cellule (°C)	(-40/+65)
Consommation d'énergie (kWh/kg)	-
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	1100
Courant absorbé (A)	4,80

DONNÉES DE FABRICATION

Catégorie	Vertical - À performances élevées
Emploi prévu	Refroidissement rapide - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °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	Afficheur LCD capacitif affleurant.
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 : 100-150 Roues : 110 - Ø 80

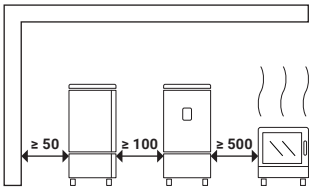
Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees 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	Rails et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 - Réglables et amovibles.
Grilles incluses	N.1 - EN 600x400 - Inox
Charge maximale par grille (kg)	-
Capacité maximale équipement	N.5 - GN 1/1 530x325 ou EN 600x400
Kit WiFi	En option
Kit Bluetooth	En option
Sonde au cœur	De série
Lampes UV germicides, pour la stérilisation de la cellule interne	Non disponible
Kit roues	Option (+ H 50 mm)
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)
Fond diamant avec trou pour évacuation	De série

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	790x700x850-900
Emballage LxPxH (mm)	850x900x1100
Poids net (kg)	90
Poids brut (kg)	100

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.