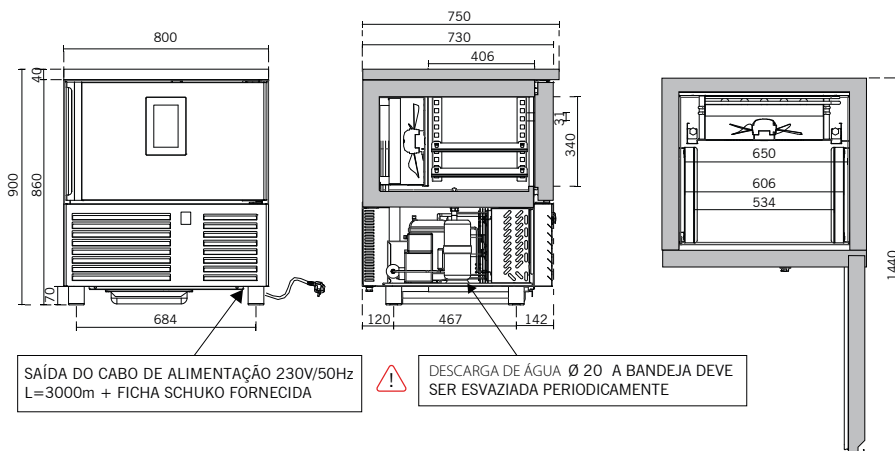


mod. BC5T

| cod. 06800000



PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Gama de temperatura (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Capacidade (L)	Classe climática	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação
-40 / +80	780 x 750 x 900	900 x 850 x 1250	R452A	89	4	1270	220-240 V / 50 Hz

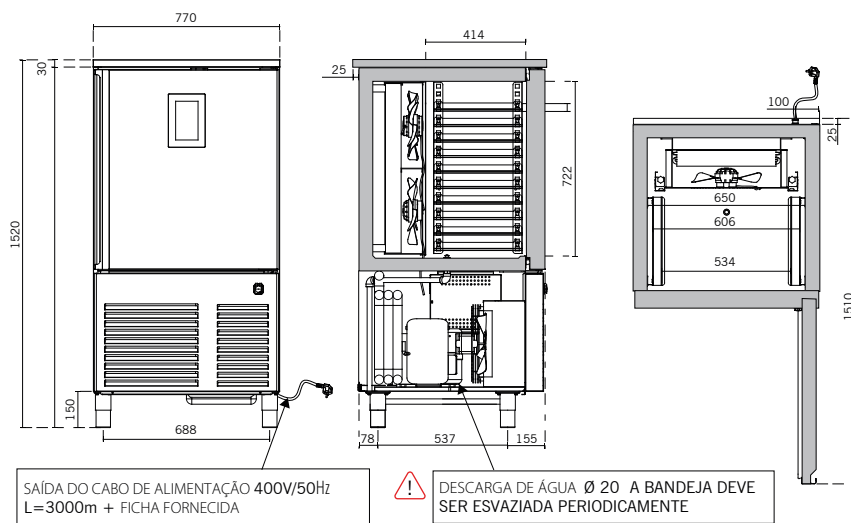
PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Abatedor 5 tabuleiros GN 1/1 — 60x40, refrigeração ventilada, motor dentro do compartimento técnico
- Construído inteiramente em aço, interior, paredes e porta de aço inox AISI 304
- Cantos internos arredondados para garantir uma limpeza rápida e fácil
- Porta com fecho automático e selagem magnética
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Painel de controlo mediante ecrã táctil colorido de 7", traduzido em 5 idiomas
- Funções do abatedor: Abatimento - Congelação - Descongelamento - Descongelação - Degelo - Cozedura lenta a baixa temperatura - Fermentação com gerador de vapor (opcional) - Endurecimento de gelado - Secagem - Sanitização de peixe - Sanitização da câmara com gerador de ozono (opcional)
- Livro de receitas personalizável, com um máximo 4 funções consecutivas programáveis
- Memorização dos alarmes HACCP
- Porta USB para carregar e descarregar dados
- Sonda de penetração para máxima precisão e controlo da temperatura
- 5 pares de guias de série
- Uma grelha em aço inox GN 1/1 e uma grelha 60x40 fornecidas de série
- O abatedor é capaz de gerir ciclos de funcionamento de -40 °C a +80 °C
- Rendimento do abatimento: 16 Kg +70 °C/+3 °C
- Rendimento da congelação: 10 Kg +70 °C/-18 °C
- Pés de aço inox com altura regulável
- Evacuação automática da condensação na bandeja
- Bandeja de coleta da água de condensação localizada sob a parte inferior do abatedor
- O ambiente de trabalho externo pode atingir uma temperatura de 30 °C com 55% de humidade, equivalente à classe climática 4

ACESSÓRIOS

- Kit de rodas (2 com freio)
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Grelha em aço inox 60x40
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H20
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H40
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H65
- Gerador de vapor
- Gerador de ozono
- Suporte aberto

mod. **BC10T** | cod. 06810000



SAÍDA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO 400V/50Hz
L=3000m + FICHA FORNECIDA



DESCARGA DE ÁGUA Ø 20 A BANDEJA DEVE
SER ESVAZIADA PERIODICAMENTE

PT ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Gama de temperatura (°C)	Dimensões L x P x A (mm)	Dim. da embalagem L x P x A (mm)	Gás refrigerante	Capacidade (L)	Classe climática	Absorção de energia (W)	Tensão de alimentação
-40 / +80	770x800x1520	800x850x2000	R452A	188	4	2140	380-415 V3N / 50 Hz

PT CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

- Abatedor 10 tabuleiros GN 1/1 — 60x40, refrigeração ventilada, motor dentro do compartimento técnico
- Construído inteiramente em aço, interior, paredes e porta de aço inox AISI 304
- Cantos internos arredondados para garantir uma limpeza rápida e fácil
- Porta com fecho automático e selagem magnética
- Isolamento de 60 mm em poliuretano injetado HFO de alta pressão com densidade de 42 kg/m³
- Evaporador com pintura cataforese com alta resistência à corrosão
- Painel de controlo mediante ecrã táctil colorido de 7", traduzido em 5 idiomas
- Funções do abatedor: Abatimento - Congelação - Descongelamento - Descongelação - Degelo - Cozedura lenta a baixa temperatura - Fermentação com gerador de vapor (opcional) - Endurecimento de gelado - Secagem - Sanitização de peixe - Sanitização da câmara com gerador de ozono (opcional)
- Livro de receitas personalizável, com um máximo 4 funções consecutivas programáveis
- Memorização dos alarmes HACCP
- Porta USB para carregar e descarregar dados
- Sonda de penetração para máxima precisão e controlo da temperatura
- 10 pares de guias de série
- Uma grelha em aço inox GN 1/1 e uma grelha 60x40 fornecidas de série
- O abatedor é capaz de gerir ciclos de funcionamento de -40 °C a +80 °C
- Rendimento do abatimento: 30 Kg +70 °C/+3 °C
- Rendimento da congelação: 18 Kg +70 °C/-18 °C
- Pés de aço inox com altura regulável
- Evacuação automática da condensação na bandeja
- Bandeja de coleta da água de condensação localizada sob a parte inferior do abatedor
- O ambiente de trabalho externo pode atingir uma temperatura de 30 °C com 55% de humidade, equivalente à classe climática 4

ACESSÓRIOS

- Kit de rodas (2 com freio)
- Grelha em aço inox GN 1/1
- Grelha em aço inox 60x40
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H20
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H40
- Assadeira em aço inox GN 1/1 H65
- Gerador de vapor
- Gerador de ozono