

Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - Gaz R290A - Moteur embarqué

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
CELLULES DE
REFROIDISSEMENT
RAPIDE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Baron professional blast chiller
avec fonction de : Réfrigération par air pulsé - Surgélation, livré
avec une sonde à cœur en standard et un contrôle électronique
avec interface d'affichage LCD.

Ce refroidisseur professionnel à air pulsé peut fonctionner en
cycle automatique ou avec un temps réglable.
Les refroidisseurs professionnels Baron utilisent le gaz réfrigérant
R452A, disposent d'une fonction de dégivrage manuel temporisé
et sont préparés pour le bac de récupération de l'eau de dégivrage
(taille GN 1/1 H40).

L'évacuation de l'eau de dégivrage est facile grâce au fond moulé.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Construction monocoque en acier inoxydable satiné AISI304 Scotch-Brite
Structure interne arrondie en acier inoxydable AISI 304
Dispositif de dégivrage manuel
Poignée ergonomique pleine hauteur et joint magnétique sur 4 côtés de
la porte
sonde a single point réchauffées
Ventilateurs électroniques
Condensation de l'eau (en option)
R290A GAZ
Contrôle électronique avec écran Soft Touch

SOFT COOLING +3°C CYCLE DE TRAVAIL Cycle de refroidissement doux
pour amener les aliments à une température à cœur de 3°C avec un cycle
de travail entre 0°C et +2°C dans la chambre, stockage à +2°C. Ce cycle est
particulièrement adapté aux aliments délicats tels que : pâtes, riz,
légumes, pâtisseries, poissons.

CYCLE DE REFROIDISSEMENT DUR +3°C Cycle de refroidissement
particulièrement incisif pour amener les aliments à une température à
cœur de 3°C dans les phases suivantes : 1ère - Phase jusqu'à atteindre

une température à cœur de 15°C, avec une température de la chambre de
-25°C ; 2ème - Phase jusqu'à atteindre une température à cœur de 3°C,
avec un cycle de travail entre 0°C et +2°C dans la chambre, stockage à
+2°C ; Cycle de travail particulièrement adapté au refroidissement
d'aliments cuits emballés sous vide, de viandes, de sauces, de bouillons.

CYCLE DE TRAVAIL DE CONGELATION DOUCE -18°C Cycle de congélation
délicat pour amener l'aliment à une température à cœur de -18°C,
comprenant les phases suivantes : 1ère - Phase jusqu'à l'obtention d'une
température à cœur de 20°C avec T° dans la cellule à 0°C ; 2ème - Phase
jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de -18°C avec T° dans la
cellule à -40°C, conservation à -20°C ; Cycle de travail particulièrement
adapté à tous les produits chauds qui doivent être congelés
immédiatement.

CYCLE DE TRAVAIL DE CONGELATION DUR -18°C Cycle de congélation
particulièrement dur pour amener les aliments à une température à cœur
de -18°C, avec un cycle de travail pouvant atteindre -40°C. Cycle de travail
particulièrement adapté à la surgélation de produits crus ou froids.

Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - Gaz
R290A - Moteur embarqué

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE BN2ABM040335	MODELLO BEL 05 - 740	SERIE CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
------------------------	-------------------------	---

Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	BN2ABM040335
DÉFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	790 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	740 mm
DIM. HAUTEUR	850 mm
LONGUEUR DU PAQUET	900 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	995 mm
VOLUME DU PAQUET	0.761175 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	110 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	220-240V 1N
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	1.559 kW
TYPE DE GAZ/RÉFRIGÉRANT	R290
PUISSANCE FRIGORIFIQUE	1.935
CAPACITÉ	97

Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - Gaz
R290A - Moteur embarqué

CODICE	MODELLO	SERIE
BN2ABM040335	BEL 05 - 740	CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Project
Rev.:
Zone:
Location:



Cellule de refroidissement/congélation 5 GN 1/1 - Gaz R290A - Moteur embarqué

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

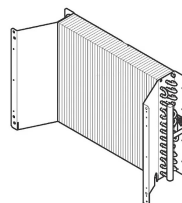
MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
CELLULES DE
REFROIDISSEMENT
RAPIDE

PRODUITS GAMME PLUS



Sonde à cœur chauffée, avec 1 point de mesure.



Serpentin d'évaporation en cuivre-aluminium, avec traitement anti-corrosion par cataphorèse, avec déflecteur d'ouverture à charnière pour le nettoyage



Commande numérique conviviale. Rapide et intuitive, elle facilite le travail quotidien.



Grâce au gaz R290 fourni en standard pour toutes les versions disponibles, Olis garantit le soin et la durabilité dans tous les aspects du développement de ses produits.



Support porte-plaques en acier inoxydable AISI 304, avec guides amovibles ANTI-BRIDGE en acier inoxydable AISI 304, s'emboîtant tous les 20 mm pour GN1/1 ou 600x400.