

Szokówka BCB/50



- idealne urządzenie do lodziarni, cukierni i gastronomi
- szybkie cykle schładzania i zmrażania
- chłodzenie według czasu lub według temperatury produktu (na podstawie danych z sondy włożonej w produkt)
- elektroniczny panel sterowania - intuicyjny i przyjazny dla użytkownika
- automatyczny system rozmrażania
- proste i niezawodne
- wykonane ze stali nierdzewnej

	BCB/50
wydajność*	+90/+3°C -18kg +90/-18°C -11kg
pojemność [kuwety 36/16/12cm]	6
pojemność [GN 1/1 60/40cm]	5
gaz	R404a
chłodzenie	powietrze
moc [kW]**	1,185
moc chłodnicza [kW]***	0,807
zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1
wymiary szer/gł/wys [cm]	80/70/90

*przy temperaturze otoczenia +32 °C; obciążenie próbki wzorcowej 125gramów (zgodnie z DIN 8953/8954)

**parownik -10 °C, kondensator +45 °C

***parownik -23,3 °C, kondensator +54,4 °C

Sprawdź aktualną cenę - skontaktuj się z nami:

e-mail: biuro@vegagastro.pl

tel. 502 760 973 lub tel. 508 150 883