



NEW RUNNER

DESCRIPTION

Cellule de refroidissement rapide New Runner. En baissant rapidement la température au coeur des aliments (de + 90°C à + 3°C en 90 mn, de + 90°C à - 18°C en 240 mn), il bloque les micro-organismes tout en maintenant intacts leur fraîcheur et leur goût.

LES PLUS

- Contrôle et programmation simples et intuitifs
- Dégivrage automatique
- Facile à nettoyer, hygiène optimale
- Système de refroidissement aux normes HACCP
- Planification de production possible : meilleur rendement et économie d'énergie
- Contrôle du cycle par le contrôle du temps
- Contrôle du cycle par sonde à aiguille de série sauf sur la BCB/03 (en option)



MODÈLES	LARG. X PROF X HAUT EN CM	RENDEMENT * (TEMP. EN °C)	DÉGIVRAGE	PAS DE NIVEAU EN MM	ALIMENTATION PUISSANCE MAX	CAPACITÉ NIVEAU
BCB/03	65 x 67 x 67	+ 90°/+ 3° = 10 kg + 90°/- 18° = 7 kg	automatique avec arrêt entre 2 cycles	67	230 V - 50 - 1 600 W	3 x GN1/1
BCB/05	80 x 70 x 90	+ 90°/+ 3° = 15 kg + 90°/- 18° = 9 kg			230 V - 50 - 1 1050 W	5 x GN1/1 5 x EN (600 x 400)
BCB/10	80 x 78 x 170	+ 90°/+ 3° = 26 kg + 90°/- 18° = 16 kg			230 V - 50 - 1 1650 W	10 x GN1/1 10 x EN (600 x 400)
BCB/15	80 x 78 x 200	+ 90°/+ 3° = 43 kg + 90°/- 18° = 32 kg			400 V - 50 - 3 3000 W	15 x GN1/1 15 x EN (600 x 400)
BCB/24	80 x 118 x 200	+ 90°/+ 3° = 80 kg + 90°/- 18° = 65 kg	automatique à gaz chaud	80	400 V - 50 - 3 4550 W	12 x GN1/1 12 x EN (600 x 400)