

PREMIER BCF RI U 100 A 3N DL BK

Cellule de refroidissement rapide et de surgélation



COMPATIBLE AVEC

Chariot GN1/1 ou EN60/40

ACCESSOIRES OPTIONNELS

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Pare-chocs (Option) *

Charnières de porte à droite (Option) *

Emballage en caisse bois (Option) *

Emballage en cage bois (Option) *

Option = Doit être spécifié lors de la commande

NUMÉRO D'ARTICLE: 5BCA8DQEH-20A3MC

PAYS D'ORIGINE: ITALIE

Le modèle PREMIER BCF RI U 100 A 3N DL BK est une cellule de refroidissement rapide et de surgélation conforme aux normes HACCP, conçu pour accueillir des chariots de format GN 1/1 ou EN 60/40, offrant une capacité de refroidissement de 100 kg et une capacité de surgélation de 78 kg.

L'unité est livrée avec son sol, une rampe, un contrôleur numérique avancé, une connexion WIFI intégrée, une sonde à cœur, un tube de vidange externe pour l'évacuation des condensats, un port USB dédié à la collecte des données sanitaires et un système de fermeture à clé.

- Écran tactile 7" avec icônes couleur.
- Cycles de refroidissement : Refroidissement rapide, surgélation, conservation, pré-refroidissement, durcissement de glace, assainissement du poisson, refroidissement de bouteilles, pâtisserie, stérilisation de la cellule.
- Fonctions « Chaud » : Décongélation, séchage de la cellule.
- Contrôle du cycle au choix par temps ou par température (sonde à cœur) avec cycles en cascade avec sonde unique, cycles par minuterie et démarrage rapide.
- Sonde à cœur chauffée (pour un retrait facile après surgélation).
- Connexion WIFI intégrée et port USB pour la collecte des données HACCP.
- Port Ethernet
- Paramètres et étapes de cycles multiples entièrement personnalisables avec vitesse du ventilateur réglable.
- Système de refroidissement Classe Climatique 5 (conçu pour fonctionner jusqu'à une température ambiante de +40°C).
- Dégivrage par gaz chaud
- La section interne du ventilateur peut être ouverte pour le nettoyage complet. Accès au boîtier électrique en façade.
- Cadre de porte chauffant avec charnières à gauche (charnières à droite en option).
- Rampe pour chariots intégrée et encastrée.
- Évaporateur avec revêtement époxy contre la rouille et la corrosion.
- Angles internes arrondis pour une hygiène optimale.
- Fermeture à clé.

PÉRIODE DE GARANTIE

1 an pièces et main d'oeuvre

EXTÉRIEUR

Inox AISI 304

INTÉRIEUR

Inox AISI 304

Type de réfrigérant: R290 / Réfrigérant: 3 x 0,15 kg / Equivalent en CO2: 1,35 kg



HOSHIZAKI

PREMIER BCF RI U 100 A 3N DL BK

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

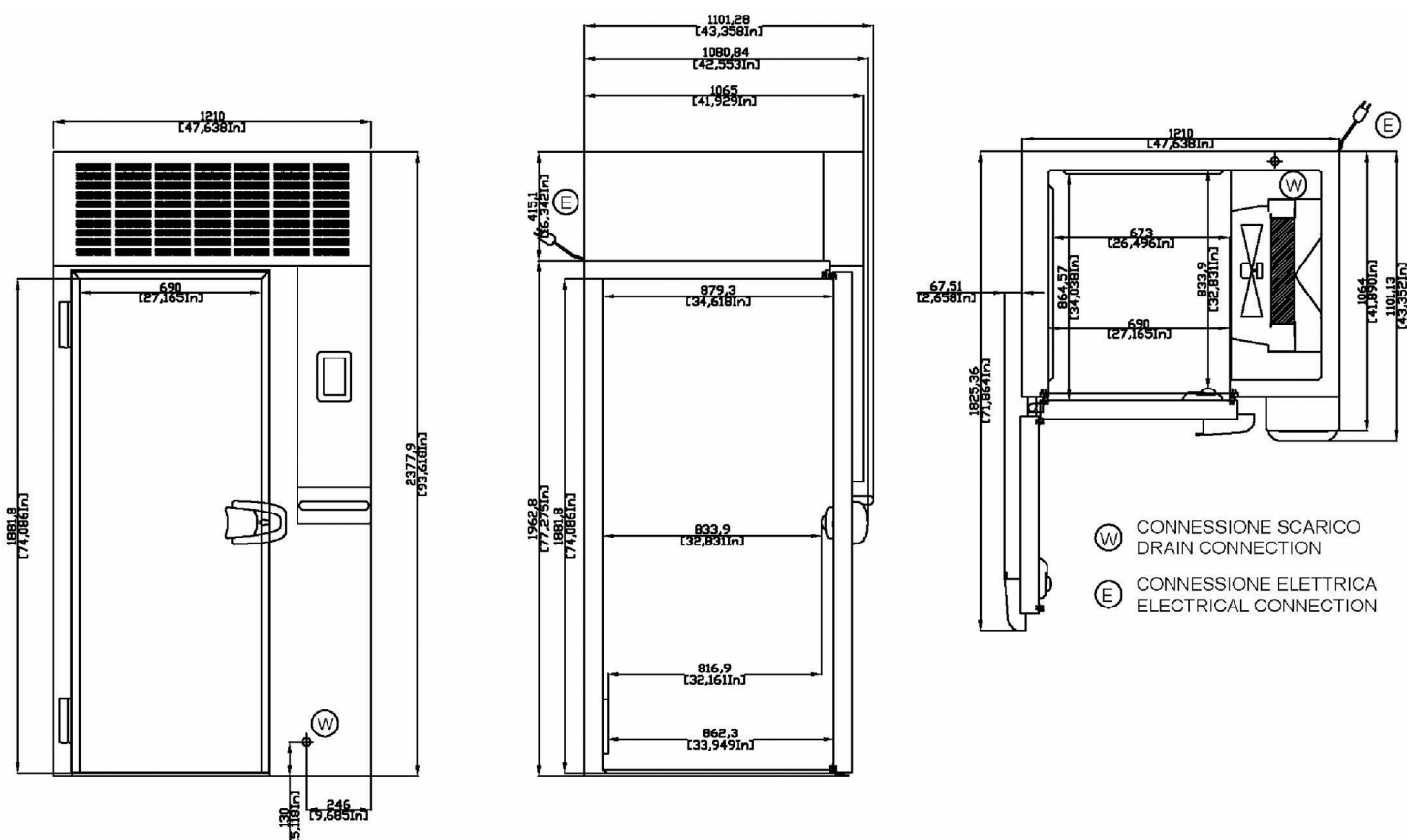
Système de refroidissement	Plage de température	Alimentation électrique	Capacité de réf. (evap. -10°C / cond. 45°C)	Classe climatique	Capacité de refroidissement rapide (de +70°C à +3° en 90 min.)	Capacité de surgélation (de +70°C à -18° en 4 heures)
Refroidissement par air	-40/+40°C	380-420V/3N/50Hz	7 233 W	5	100 kg	78 kg

Door clear opening (W x H)	Dimensions intérieures: (L x P x H)
690 x 1881 mm	690 mm x 817 mm x 1 881 mm

SPÉCIFICATIONS TRANSPORT

Largeur (emballée)	Profondeur (emballée)	Hauteur (emballée)	Volume (emballé)	Poids brut	Largeur	Profondeur	Hauteur	Poids net
1 270 mm	1 150 mm	2 527 mm	3,7 m3	410 kg	1 210 mm	1 081 mm	2 378 mm	380 kg

Avertissement: Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que les informations contenues dans cette fiche technique sont exactes au moment de la publication. Hoshizaki Europe BV décline toute responsabilité en cas d'erreurs typographiques, d'omissions ou d'interprétation erronée des informations contenues dans cette publication et se réserve le droit de la modifier sans préavis.



HOSHIZAKI

Hoshizaki Belgium
Hoshizaki Danmark
Hoshizaki Deutschland
Hoshizaki France
Hoshizaki Iberia
Hoshizaki Italia
Hoshizaki Middle East

info@hoshizaki.nl
info@hoshizaki.dk
vertrieb@hoshizaki.de
info@hoshizaki.fr
info@hoshizaki.es
commerciale@hoshizaki.it
sales.ex@hoshizaki-europe.com

Hoshizaki Netherlands
Hoshizaki Norge
Hoshizaki Sverige
Hoshizaki UK
Pays exportateurs
Autres pays

info@hoshizaki.nl
salg@hoshizaki.no
orderSE@hoshizaki.dk
uksales@hoshizaki.uk
sales.ex@hoshizaki-europe.com
sales.ex@hoshizaki-europe.com

www.hoshizaki.fr