

Abbattitore di temperatura
Blast Chiller

BK5

Black
Kube
5



Tecnomac®

Tecnologia e funzionalità

Technology and functionality

BlackKube, l'abbattitore torna a fare l'abbattitore.

Semplicità di programmazione, efficienza frigorifera ed essenzialità delle linee sono le principali caratteristiche di questo nuovo modello adatto a contenere cinque teglie GN 1/1 (o 60 x 40) con passo 68 mm.

BlackKube, the blast chiller returns to make the blast chiller.

Main features of the new model for N. 5 trays GN 1/1 (or cm 60 x 40) are the easy programming, the cooling efficiency and the essential external structure.



Cicli di lavoro

Working cycles



Abbattimento Soft
Soft Blast Chilling

Da +90°C a +3°C - 16kg
From +90°C to +3°C - 16kg



Abbattimento Hard
Hard Blast Chilling

Da +90°C a +3°C - 16kg
From +90°C to +3°C - 16kg



Surgelazione
Shock Freezing

Da +90°C a -18°C - 10kg
From +90°C to -18°C - 10kg

Soluzioni tecniche

Technical solutions



Di serie

Standard

Struttura portateglie

Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria di raffreddamento, aumentando l'efficienza della macchina. Adatta per il posizionamento sia delle teglie GN 1/1 che EN 600x400.

Dual suitability trays rack

Easily removable for cleaning, it is designed to facilitate the chilling air flow, increasing the machine efficiency. Suitable for both GN1/1 and EN 600x400 trays.

Opzioni

Optionals

Registratore USB

Vengono registrate data, temperature e tempi durante tutti i cicli di abbattimento e di conservazione.

USB recorder

To record date, temperatures and cycles timing.

Quadro comandi

Semplice e intuitivo, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.

Control panel

Simple and intuitive to use, enables easy viewing and programming of various functions.

Struttura speciale per pasticceria

Estremamente versatile, grazie alla regolazione del passo guide di 10 mm, adatta per teglie EN 600 x 400 mm.

Special structure for patisserie

Extremely versatile, thanks to the 10 mm adjustable pitch between guides. Suitable for EN 600x400 trays.

Applicazioni

Applications



Pasticceria | Confectionary



Ristorazione | Catering



Panificazione | Bakery



Chiusura

Dal design innovativo, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta. Porta facilmente reversibile.

Door handles

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing. Easy reversible door.



Sonda ad ago

Controlla automaticamente la durata del ciclo di abbattimento. Ha forma conica per una facile estrazione senza riscaldamento.

Core probe

Automatically controls the length of the blast chilling cycle. Conic shaped, it is easily removed after shock freezing cycle, without heating it.

Sterilizzatore ad ozono

Sterilizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sterilizzare gli strumenti di lavoro.

Ozone sterilizer

Sterilizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also for sterilizing working tools.

Kit Ruote

Utile per semplificare le operazioni di pulizia dei laboratori.

Castors kit

Useful to simplify the cleaning procedures of the workshop.



Pizzeria | Pizzeria



Macelleria | Butchery



Gelateria | Ice cream

Specifiche tecniche

Technical specifications

Dimensioni e Capacità | Dimensions and Capacity

BK5

Larghezza esterna (mm) - <i>External width (mm)</i>	800
Profondità esterna (mm) - <i>External depth (mm)</i>	700
Altezza esterna min-max (mm) - <i>External height (mm)</i>	900-930
Capacità teglie 600 x 400 mm - <i>Trays capacity 600 x 400 mm</i>	5
Capacità GN 1/1 - <i>Capacity GN 1/1</i>	5
Passo teglie (mm) - <i>Tray pitch (mm)</i>	68
Capacità vaschette gelato 5 l. (360 x 120 x 160 mm) <i>Ice cream bins 5 l. capacity (360 x 120 x 160 mm)</i>	6
Costruzione - <i>Construction</i>	Acciaio Inox - <i>Stainless steel</i>

Dati Tecnici | Technical data

Resa abbattimento da +90°C a +3°C (kg) <i>Blast chilling yield from +90°C to +3°C (kg)</i>	16
Resa surgelazione da +90°C a -18°C (kg) <i>Schock freezing yield from +90°C to -18°C (kg)</i>	10
Alimentazione elettrica - <i>Standard voltage</i>	230V/1/50 Hz
Consumo medio (w) - <i>Average consumption (w)</i>	1250 W
Sbrinatori - <i>Defrosting</i>	Automatici e manuali - <i>Automatic and manual</i>
Gas refrigerante - <i>Refrigerant gas</i>	R404a
Porta reversibile - <i>Reversible door</i>	•
Peso (kg) - <i>Weight (kg)</i>	108

Opzioni | Otionals

Altezza speciale 852 mm - <i>Special height 852 mm</i>	•
Condensazione ad acqua - <i>Water cooled condenser</i>	•
Registrazione allarmi HACCP - <i>HACCP alarms registration</i>	•
Sterilizzatore ad Ozono - <i>Ozone sterilizer</i>	•
Registratore USB - <i>USB memory</i>	•
Kit ruote - <i>Castors kit</i>	•
Kit pasticceria (passo 10 mm) - <i>Pastry trays (step 10 mm)</i>	•
Kit pasticceria (passo 68 mm) - <i>Pastry trays (step 68 mm)</i>	•
Unità condensatrice remota - <i>Remote condensing unit</i>	-
Versione per forni gastronomia - <i>Version for GN ovens</i>	-

Castel MAC SpA

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172 - 31033 Castelfranco Veneto (TV) - ITALY - EU
Tel. +39 0423 738451 - Fax +39 0423 722811 - tecnomac@castelmac.it - www.tecnomac.eu

Castel Mac SpA si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso. Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.
BLACKKUBE 5 ITA-ING 06/12 REV 001 - 3.000

