# Unterbau-Kühltisch mit 2x2 Vollauszügen

# BC UCT 4E

**Abmessungen**

Tiefe: 650 mm

Breite: 1.192 mm

Höhe: 567 mm

**Ausführung**

Der Kühltisch-Unterbau besteht aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301. Der Korpus des Kühltisch ist doppelwandig und mit FCKW-freiem PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt.

Das Gerät ist fahrbar mittels 4 Lenkrollen, davon 2 feststellbar, Rollendurchmesser 50 mm.

**Korpus**

Der Boden ist dicht verschweißt mit Kantradien R10 und jeweils am Rand 10 mm hochgezogen. Dach-, Rück- und Seitenwände sind aufgesetzt. Innen- und Außengehäuse ist mit FCKW-freiem PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt.

An der Geräterückseite befindet sich vertieft eine Kaltgerätesteckdose zum Anschluss länderspezifischer Kaltgerätestecker.

##### Zwei Vollauszüge je Seite

Der Kühltisch ist frontseitig mit zwei Vollauszügen pro Seite ausgestattet. Sie sind als Volllade oder zum Einsatz von Gastronorm-Behältern der Größe GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar. Die maximal einsetzbare Tiefe des GN ist 100mm. Die Auszüge sind komplett aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301 und mit 30 mm dickem, FCKW-freiem PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt. Sie werden mit Hilfe eines umlaufenden Magnetdichtungsrahmens verschlossen. Der Magnet ist mit Kunststoff ummantelt. Die Seitenwände sind gelocht, wodurch die Kaltluft gleichmäßig im Innenraum des Vollauszugs verteilt wird. Die Auszüge sind ohne Werkzeug wechselbar.

##### Aktive Umluftkühlung

Das Kälteaggregat ist im Maschinenfach rechts neben den Türen platziert und durch dieses geschützt. Der Lamellenverdampfer und das Umluftgebläse befinden sich mittig im Innenraum des Gerätes. Das Verdampfer Gehäuse ist aus CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301. Der Lamellenverdampfer ist komplett incl. Rohre und Lamellen kunststoffbeschichtet. Dadurch ist er korrosionsfrei und geruchsneutral. Unterhalb des Verdampfers ist eine Tropftasse zur Aufnahme des Tauwassers montiert. Das Tauwasser wird über die Rückwand in eine Tauwasserauffangschale geleitet und ist mit einer vollautomatischen Heißgasabtauung ausgestattet. Die Tauwasserverdunstung erfolgt durch die Heißgasleitung des Kälteaggregats.

Die aktive Umluftkühlung ist geeignet zum Kalthalten von Speisen mit einer aus Hygienegründen geforderten Temperatur von -2°C bis +8°C. Die Temperatur ist durch eine elektronische Regelung mittels einer digitalen Temperaturanzeige gradgenau regelbar. Das Ein- und Ausschalten erfolgt über einen im Regler integrierten Taster.

**Technische Daten**

Werkstoff: Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301

 Polyamid

Isoliermaterial: PUR-Schaum, FCKW-frei

Gewicht: 106 kg

Temperaturbereich: von -2°C bis +8°C gradgenau regelbar bei einer Umgebungstemperatur von +43°C und 40% relativer Luftfeuchte

Kältemittel: Propan R290

Kältemittelmasse: 65g

Kälteleistung: 0,32 kW bei Verdampfungs-temperatur: to= -10°C, Umgebungstemperatur:

 tu= +32°C

Klimaklasse: 5

Schutzart: IPX 2

Anschlusswert: 220-240V AC / 50-60Hz / 1N PE

Emissionen: Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

### Besonderheit

* aktive Umluftkühlung
* angepasst auf den Nutzraum der COOK Frontcooking-Station BC FS 3.1
* Kaltgerätesteckdose zum Anschluss länderspezifischer Kaltgerätestecker
* Der Lamellenverdampfer ist komplett, incl. Rohre und Lamellen aus Aluminium beschichtet. Dadurch ist er korrosionsfrei und geruchsneutral.
* Türen mit Magnetdichtungsrahmen für sicheren Verschluss
* Plug&play
* CE-konform
* FCKW-frei

**Fabrikat**

Hersteller: B.PRO

Modell: Unterbau-Kühltisch

 BC UCT 4E

Best. Nr. 575 220