



# **BLAST CHILLERS**

SCHOCKFROSTER



## **BLAST CHILLERS FOR GASTRONOMY AND PASTRY BAKING**



BE-910T-LD0

BF-910T-HD0

**INTERMEDIATE POWER - HIGH POWER**

## GENERAL SPECIFICATIONS



HANDLE BE BLAST CHILLERS BE

TÜRGRIF F SCHOCKFROSTER BE



HANDLE BF BLAST CHILLERS BF

TÜRGRIF F SCHOCKFROSTER BF



MAGNETIC CLOSURE

MAGNETVERSCHLUSS



INTERNAL DRAINAGE

INTERNER ABFLUSS



INSIDE THE BLAST CHILLER

SCHOCKFROSTER INNEN



PROBE TO THE HEART

KERNTEMPERATURFÜHLER

Made of stainless steel.

Chamber with polished finish, Scotch-brite finish on the outside

Chamber with rounded angles to facilitate cleaning

60mm insulation, made of expanded CFC and HCFC free polyurethane

Digital control

Probe to the heart included

Reversible door (request when ordering)

Fan stop microswitch

Tray-holder structure detachable for easy cleaning

Germicide lamp (optional)

Air condensation

Automatic defrost system

Automatic end-of-cycle maintenance

Preinstallation for USB and HACCP (for the "BF" models)

*Komplett aus Edelstahl gefertigt*

*Innenwände poliert und Außenwände mit Scotch-Brite Kornschliff*

*Innenraum mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung*

*Isolierung aus 60 mm starkem, geschäumtem Polyurethan, frei von FCKW und H-FCKW*

*Digitale Steuerung*

*Kerntemperaturfühler*

*Vertauschter Türanschlag (Bei Bestellung angeben)*

*Mikrounterbrecher für Lüfter*

*Ausziehbarer Ablagehalter für einfache Reinigung*

*Entkeimungslampe (optional)*

*Luftkondensation*

*„Defrost“ Auftauautomatik*

*Automatische Konservierung bei Zyklusende*

*Vorinstallation für USB- und HACCP-Verbindung (bei BF-Modellen)*

## HIGH POWER LINE



BF-915T-HDO

BF-910T-HDO

BF-906T-HDO

### SERIES

#### High power (BF)



ON/OFF  
EIN / AUS



PROBE TO THE HEART  
KERNTemperaturfühler



TIME  
ZEIT



STOP/START  
STOPP / START



FREEZING  
GEFRIEREN



INTENSIVE CYCLE  
SCHNELLGEFRIEREN



NORMAL CYCLE  
NORMALGEFRIEREN



DEFROSTING  
AUFTAUEN



UV STERILISATION  
UV-STERILISATION

Models	Outside measurements [mm]	Inside measurements [mm]	No. of trays [mm]	Coolant capacity	Voltage	Gas	Total power rating [W]	Packaging volume [m³]	Gross weight [Kg]	€
BF-905T-HDO	820x785x810	700x380x780	5 GN1/1, 400x600	20 Kg / +3°C 13 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	837	0.70	110	4,228
BF-905T-HDP	830x800x830	700x380x780	5 GN 1/1, 400x600	20 Kg / +3°C 13 Kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	837	0.80	128	4,532
BF-906L-HDO	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1, 400x600	24 Kg / +3°C 15 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1.13	145	6.256
BF-906T-HDO	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1, 400x600	24 Kg / +3°C 15 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1.13	145	6.256
BF-910L-HDO	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1, 400x600	40 Kg / +3°C 25 Kg / -18°C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1.33	193	7,585
BF-910T-HDO	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1, 400x600	40 Kg / +3°C 25 Kg / -18°C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1.33	193	7,585
BF-915T-HDO	820x825x1820	700x470x930	15 GN 1/1, 400x600	60 Kg / +3°C 38 Kg / -18°C	400V/III/50Hz	R404A	3440	1.43	210	10,215

## INTERMEDIATE POWER LINE



BE-103-LDO

BE-910T-LDO

BE-915T-LDO

### SERIE

## Intermediate power (BE)



ON/OFF  
EIN / AUS



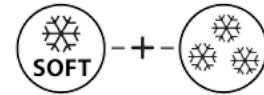
NORMAL CYCLE  
NORMALGEFRIEREN



INTENSIVE CYCLE  
SCHNELLGEFRIEREN



FREEZING  
GEFRIEREN



MANUAL FREEZING  
MANUELLES AUFTAUEN

Models	Outside measurements [mm]	Inside measurements [mm]	No. of trays [mm]	Coolant capacity	Voltage	Gas	Total power rating	Packaging volume [m3]	Gross weight [kg]	€
<b>BE-103L-HSO</b>	620x650x650	355x550x280	3 GN 1/1	12 Kg / +3°C 8 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	628	0.37	75	3,152
<b>BE-905T-LDO</b>	820x785x810	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 Kg / +3°C 9 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	646	0.70	110	3,782
<b>BE-905T-LDP</b>	830x800x830	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 Kg / +3°C 9 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	646	0.80	116	3,945
<b>BE-906T-LDO</b>	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	18 Kg / +3°C 12 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	1194	1.13	145	5,380
<b>BE-910T-LDO</b>	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	28 Kg / +3°C 18 Kg / -18°C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1.33	170	6,141
<b>BE-915T-LDO</b>	820x825x1820	700x470x930	15 GN 1/1 , 400x600	42 Kg / +3°C 27 Kg / -18°C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1.43	190	8,368