

Dublin



FCC since 1980
pt



FCC. pt since 1980



Bancadas

GASTRONOMIA, PASTELARIA & SALADAS

Funcionamento & Resistência

O sistema de refrigeração das BANCADAS PLUS é ventilado nos modelos 600/700 e na versão 800 poder ser ventilado ou estático.

Os equipamentos com grupo incorporado têm sistema de evaporação da água dos condensados. Regulação da temperatura e dos ciclos de descongelação através de um controlador digital. A unidade condensadora poderá ser montada à distância como opção.

Todos os modelos têm estrutura metálica anti-corrosão. Cuba monobloco e portas em aço inox scotch-brite com isolamento a poliuretano injectado (50 mm).

A oferta standard compreende 1 prateleira por porta nos modelos BP 600/700 e 4 pares de apoios por porta nos modelos BP 800.

Fonctionnement & Résistance

Le système de réfrigération dans la gamme BANCADA PLUS est ventilé pour les modèles 600/700 et pour la 800 il y a deux versions: ventilée et statique.

Les modèles avec groupe logé sont équipés d'origine de kit d'évaporation des condensats. Nous pouvons fournir les groupes unités de condensation pour modèle groupe à distance. La température et les cycles de dégivrage sont réglés par un contrôleur digital électronique.

La structure est de fabrication monocoque en acier inox scotch-brite, avec isolation en polyuréthane injecté (50 mm).

L'équipement standard comporte 1 grille par porte dans les modèles BP 600/700 et 4 paires de glissières par porte pour le tour pâtissier BP 800.

Functioning & Sturdiness

BANCADAS PLUS refrigeration system is fan assisted for 600/700 versions and either static or fan assisted for 800 type.

Models with built-in group have auto-condensate evaporation kit. Remote condensing units are available as option. Defrosting cycles and functioning temperatures run by a digital controller. Scotch-brite stainless steel monoblock chassis, with 50 mm injected polyurethane insulation.

As standard features, BP 600/700 have 1 grill shelf per door and BP 800 has 4 pairs of tray sliders.

Funcionamiento y Resistencia

El sistema de refrigeración es ventilado en los modelos BANCADAS PLUS 600/700 y ventilado o estático en la versión 800.

Los modelos con grupo incorporado equipan de serie el sistema de evaporación automático de agua. Regulación de la temperatura y de los ciclos de descongelación a través de un controlador digital. La unidad condensadora puede ser montada a distancia como opción. Todos los modelos tienen estructura metálica inoxidable. Cuba y puertas en acero inoxidable scotch-brite con aislamiento de poliuretano inyectado (50 mm).

La oferta standard incluye 1 estante por cada puerta en los modelos BP 600/700 y 4 pares de soportes por puerta en los modelos BP 800.

GN
325*465
600



Funzionamento & Resistenza

I banchi BANCADA PLUS sono dotati di un sistema di refrigerazione ventilato 600/700 e ventilato o statico nella versione 800. I modelli con gruppo incorporato sono forniti con sistema di evaporazione condensa. I gruppi condensatori remoti sono disponibili a richiesta. I cicli di sbrinamento e la temperatura sono controllati da una centralina digitale. La struttura monoblocco e in acciaio Scotch-brite isolata con poliuretano da 50 mm di spessore. BP 600/700 sono forniti con 1 griglia per porta; BP 800 è dotato di 4 paia di guide per vassoio.



700 GN 325*530 800 EN 400*600



BPVSG 700-3P



BPV 700-3P



BPV 600-3P

3

opções de tampos

options de dessus de travail

worktop options

opciones de encimera

opzioni de top





Bancadas

GASTRONOMIA & PASTELARIA 600
700
800

Opcionais

Tampo em pedra, Tampo com aba, Grelhas plastificadas, Kit rodízios, Fechadura, Costas em aço inox, Grupo contrário, Gavetas refrigeradas (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3).

Options

Dessous en pierre naturelle, Dosseret, Étagères plastifiées, Kit roulettes, Serrure, Arrière en inox, Groupe compresseur avec montage à gauche, Contrôle HACCP, tiroirs réfrigérés GN (2/3+1/3, 2*1/2, 3*1/3).

Optional extras

Natural stone top, Worktop with splash back, Plastic coated grill shelves, Castors, Lock, Stainless steel external rear, Left side group, HACCP control, GN refrigerated drawers (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3).

Opciones

Encimera de granito o mármol, Peto, Rejillas plastificadas, Kit de ruedas, Cerradura, Trasera en acero inoxidable, Grupo al lado contrario, Cajones refrigerados (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3).

Opzioni

Top in marmo o granito, Alzatina posteriore, Griglie plastificate, Ruote, Serrature per porte e cassetti, Lato posteriore in acciaio inox, Gruppo a sinistra, Controllo HACCP, Cassetti refrigerati Gastronorm (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3).



Saladas

O sistema de refrigeração é ventilado. Sistema de evaporação da água dos condensados, Regulação da temperatura e dos ciclos de descongelação através de um controlador digital.

Estrutura monobloco em inox scotch-brite com isolamento de poliuretano injectado (50 mm).

A oferta standard compreende 1 prateleira por porta.

Opcionais: Grelhas plastificadas, Kit rodízios, Fechadura, Costas em aço inox, Grupo contrário, Registo HACCP, Kit gavetas refrigeradas (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3), Containers gastronómicos.

Salades

Le système de réfrigération est ventilé. Les modèles avec groupes logés sont équipés d'origine de kit d'évaporation des condensats.

La température et les cycles de dégivrage sont réglés par un contrôleur digital électronique.

La structure est monocoque en acier inox scotch-brite, avec isolation en polyuréthane injecté (50 mm).

L'équipement standard comporte 1 grille par porte.

Options: Étagères plastifiées, Kit roulettes, Serrure, Arrière en inox, Groupe compresseur avec montage à gauche, Contrôle HACCP, Kit tiroirs réfrigérés (2/3+1/3, 2*1/2, 3*1/3), Bacs GN 1/1.

Salads

The refrigeration system is fan assisted. Auto-condensate evaporation kit. Defrosting cycles and functioning temperatures run by a electronic controller. Scotch-brite stainless steel monoblock chassis, with 50 mm injected polyurethane insulation.

As standard features *Salad* tables have 1 grill shelf per door.

Optional extras: Plastic coated grill shelves, Castors, Lock, Stainless steel external rear, Left side group, HACCP control, Refrigerated drawers kit (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3), GN pans.

Ensaladas

El sistema de refrigeración es ventilado. Sistema de evaporación de agua. Regulación de la temperatura y de los ciclos de descongelación a través de un controlador digital.

Estructura monobloque en acero inox scotch-brite, con aislamiento de poliuretano inyectado (50 mm).

La oferta standard comprende 1 estante por puerta en el modelo de ensaladas.

Opciones: Rejillas plastificadas, Kit de Ruedas, Cerradura, Trasera en acero inox, Grupo contrario, Registro HACCP, Kit de cajones refrigerados, (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3), Containers gastronomicos GN.

Salads



Insalate

Ventilati, sono forniti di un sistema di evaporazione di condensa e di centralina elettronica per il controllo della temperatura. La scocca monoblocco è in acciaio inox Scotch Brite, con 50 mm di isolamento con poliuretano iniettato.

Il tavolo per insalata è dotato di una griglia per porta.

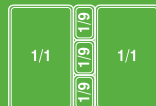
Opzioni: Griglie plastificate, Rote, Serratura, Lato posteriore inox, Gruppo a sinistra, Controllo HACCP, Kit cassetti refrigerati (1/3+2/3, 2*1/2, 3*1/3), Vaschette Gastronorm.

Containers GN / Bacs GN / GN pans / Contenedores GN / Vaschette GN **H=100/150mm**

BPVSL

BPVSLC

2P-1320



A



B

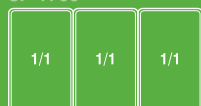


C

2P-1320



3P-1760



A



B



C

3P-1760



adidas 700 GN 325*530



BPVSLC 700-3P

BPVSLC 700

BPVSL 700

BPVSLC 700



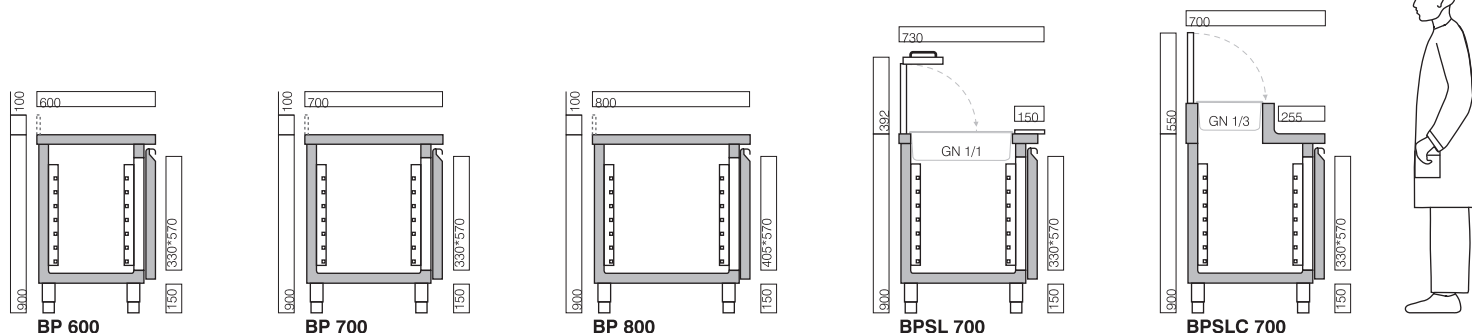
FCC since 1980
pt

EQUIPAM. HOTELEIROS REFRIGERAÇÃO & AVAC

Industry / Showroom

Zona Industrial de Perosinho
Est. Nova do Alquebre, 200/212
4415-055 Perosinho VNG
PORTUGAL

TEL. +351 227 621 163 FAX +351 227 627 623
www.fcc.pt fcc@fcc.pt export@fcc.pt



Dados técnicos		BPV 600/700				BPV/BPE 800			BPVSL/BPVSLC 700	
Technical data / Données techniques										
Datos técnicos / Dati tecnici										
Comprimento	mm	1320	1760	2200	2640	1470	1985	2500	1320	1760
Longueur / Length										
Ancho / Lunghezza										
Comprimento (1)	mm	1070	1510	1950	2390	1220	1735	2250	1070	1510
Longueur / Length										
Ancho / Lunghezza										
Sistema de refrigeração (2)	V	V	V	V	V/E	V/E	V/E	V	V	
Système de réfrigération/ Refrigeration system										
Sistema de refrigeración / Sistema de refrigerazione										
Portas	qt	2	3	4	5	2	3	4	2	3
Portillons / Doors										
Puertas / Sportelli										
Capacidade	l	259/294	393/446	527/598	661/751	437	663	888	294	446
Capacité / Capacity										
Capacità / Capacità										
Potência frigorífica (T. Amb.=25°C H.R.=60%) (3)	W	511	511	709	709	511	709	709	511	709
Puissance frigorifique / Refrigeration power										
Potencia frigorífica / Potenza frigorifera										
Potência nominal máxima	W	463	468	594	596	445/414	536/505	536/505	445	536
Puissance nominale / Rated power										
Potencia nominal / Potenza nominale										
Temp. de funcion. (T. Amb.= 25°C H.R.= 60%)	°C	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5	2 - 5
Temp. de fonctionnement / Working temperature									4 - 7 *	4 - 7 *
Temp. de funcionamiento / Temp. di esercizio										
Dim. embalagem (comp./larg./alt.)	cm	147x75x105	191x75x105	235x75x105	279x75x105	162x95x105	214x95x105	265x95x105	147x75x105	191x75x105
Dimensions d'emballage / Crating dimensions										
Dimensiones del embalaje / Dimensioni imballaggio		147x85x105	191x85x105	235x85x105	279x85x105				147x85x122	191x85x122
Dim. embalagem (comp./larg./alt.) (1)	cm	122x75x105	166x75x105	210x75x105	254x75x105	137x95x105	189x95x105	240x95x105	122x75x105	166x75x105
Dimensions d'emballage / Crating dimensions										
Dimensiones del embalaje / Dimensioni imballaggio		122x85x105	166x85x105	210x85x105	254x85x105				122x85x122	166x85x122
Peso aparelho	kg	95/118	143/165	165/187	198/218	129	166	202	118	170
Poids net / Net weight										
Peso del equipo / Peso netto										
Peso bruto	kg	128/150	192/213	225/243	254/274	194	226	287	150	213
Poids brut / Gross weight										
Peso bruto / Peso lordo										

(1) Unidade condensadora à distância / Groupe à distance / Remote condensing unit / Unidad condensadora a distancia / Gruppi condensatori remoti

(2) V Ventilado / Ventilé / Fan assisted / Ventilado / Ventilata

E Estático / Statique / Natural convection / Estático / Statica

(3) T, Evap. -10°C / T, Cond. +45°C

* nos containers GN / dans les bacs GN / in the GN pans / en los containers GN / nelle vaschette GN

R404A Gás refrigerante / Gaz réfrigérant / Refrigerating gas / Gas refrigerante / Gas refrigerante

230V~50Hz Tensão de alimentação/frequência / Tension d'alimentation / Power rating / Tension/frecuencia / Voltaggio

