# BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

**BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS** **Modell: BCT/10** **Code: 45100122**

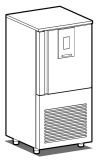
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

*NEW RUNNER*

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 10 BLECHE GN 1/1 / 600X400- Schnellkühler / Schockfroster zur schnellen Abkühlung der Kerntemperatur von Lebensmitteln: Schnellkühlleistung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und Schockfrostleistung von +90°C auf -18°C in 240 Minuten. Die multifunktionale und mehrsprachige elektronische Platine ermöglicht dank des grafischen 7-Zoll-Farb-Touchscreens die einfache Organisation von Arbeitszyklen, die Einstellung mehrerer Funktionen und die vollständige Kontrolle über die Schockkühlung. Betriebstemperatur bis zum -40°C.



- Bauart: Edelstahl
- Inklusive Kerntemperatur, USB
- Interne Kapazität 10 Bleche GN 1/1 oder Roste/Bleche 600x400 mm (nein GN 1/1 Roste)
- Position des Technikfachs: Installationsfach unten montiert
- Kühlart: schnellkühlleistung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und Schockfrostleistung von +90°C auf -18°C in 240 Minuten, betriebstemperatur bis zum -40°C
- Schalttafel: elektronische Steuerung mit 7"-Touchscreen
- Spezialzyklen: Eishärten, Fischdesinfektion, Vorkühlen, Auftauen. Rezeptbuch.
- Abtausystem: automatisch Abtauen mit Heißgas
- Kondenswasserverdunstung: Tauwasserschale, herausziehbar
- Lieferumfang: Rostaufnahmegestell, abstand 67 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche



Technische Daten

| | | |
|---|---|---|
| Türe | Nr | 1 |
| Bruttokapazität | l | 234 |
| Interne Kapazität (Bleche/Roste) | Nr | 10 GN 1/1 o 10 EN (600x400) |
| Externe Abmessungen (WxDxH) | cm | 80 x 82 x 170 |
| Isolierung Stärke | mm | 60 |
| Steckplatz | mm | 67 |
| CNS Arbeitsplatte Dicke | mm | NEIN |
| Eis-Behalter Fassungvermögen | Nr | 15 (5 l - 360x160x120h mm) |
| Schloss Ausführung | | NEIN |
| Beleuchtung | | NEIN |
| Schockkühlung / Schockfrosten Leistung* | kg | +90/+3°C = Kg 43<br>+90/-18°C = Kg 33 |
| Motor | | steckerfertig |
| Kühlmittel | | R290 |
| Lüftungssteuerung | | JA |
| Feuchtigkeitskontrolle | | NEIN |
| Max. aufgenommene Leistung | W | 1902* |
| Kühlleistung | W | 2078** |
| Nennspannung | | 3x400V ~ 50Hz |
| Klima Klasse | | 5 |
| Verpackungsmaße (WxDxH) | cm | 87 x 91 x 190 |
| Bruttovolumen | mc | 1,5 |
| Nettogewicht | kg | 187 |
| Bruttogewicht | kg | 205 |

*Verd. -10°C, Kond. +45°C / **Verd. -23,3 Kond. +54,4°C
Daten mit Umgebungstemperatur +30°C wird die Probe gemäß EN 17032:2018

MERKMALE DES KÜHLSYSTEMS UND DER KOMPONENTEN:

**BEDIENFELD:**

- 7” Touchscreen-Schnittstelle für eine einfache und intuitive Bedienung.
- Multifunktionale und mehrsprachige Elektronikplatine.
- Abkühlung wählbar nach Zeit oder mit Sonde, die in den Kern des Produkts eingeführt wird.

*Wählbare Programme:*

- Chilling: positive Temperaturabsenkung (+3°C);
- Hard chilling: „schnelle“ positive Temperaturabsenkung (+3°C in 90 Minuten), während dieser Phase erreicht die Lufttemperatur -20°C;
- Freezing: Tiefgefrieren oder Gefrieren (-18°C in 240 Minuten), während dieser Phase erreicht die Lufttemperatur -40°C;
- Soft Freezing: „sanftes“ Tiefgefrieren (-18°C in 240 Minuten), während dieser Phase erreicht die Lufttemperatur -40°C;

*Weitere Funktionen zur Schleifenprogrammierung:*

- Vollständige Anpassung aller Zyklusparameter: Zeit, Lüftungsstufe, Zellentemperatur usw.
- Möglichkeit, benutzerdefinierte Zyklen für jede Lebensmittelart direkt im Rezeptbuch zu erstellen und zu speichern.
- Vorgefertigte Spezialzyklen: Vorkühlung, Eis-Härtung, Trocknung, Fischdesinfektion, Flaschenkühlung.
- Manuelles und automatisches Abtauen.
- Individueller Abkühlzyklus: Möglichkeit, bis zu 4 verschiedene Phasen mit Zeit, Zelltemperatur, Produkttemperatur und Belüftung einzustellen.
- Automatische Erhaltungsfunktion am Ende des Zyklus.
- Integriertes Rezeptbuch mit Speicherplatz für bis zu 100 Rezepte.
- Kontinuierliche Diagnostik mit Echtzeitanzeige und Alarmprotokollierung.
- Rezept-Upload und -Download.

*Weitere Eigenschaften und Funktionen:*

- Maschinenbetriebsverlauf im Excel- und CSV-Dateiformat.
- Maschinenparametrierung und -aktualisierung.
- Datenübertragung mit Fernüberwachungssystem über GemmCloud Wi-Fi-Verbindung (AUF ANFRAGE).
- HACCP-Alarm-Downloads.
- Fernwartung.
- Firmware-Updates und HACCP-Daten-Download aus der Cloud.

## EIGENSCHAFTEN



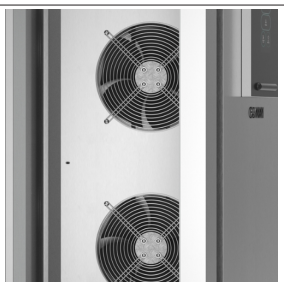

Spezielles Lüftungspaneel für eine einfache Reinigung



Edelstahlkonstruktion mit einer Isolationsstärke von 60 mm




Vollständig kundenspezifische 7" GEMM-Touchscreen-Schnittstelle



Lüftungssteuerung in allen Phasen




Bildschirm für spezielle Zyklen




Umweltfreundliches Gas (R290)

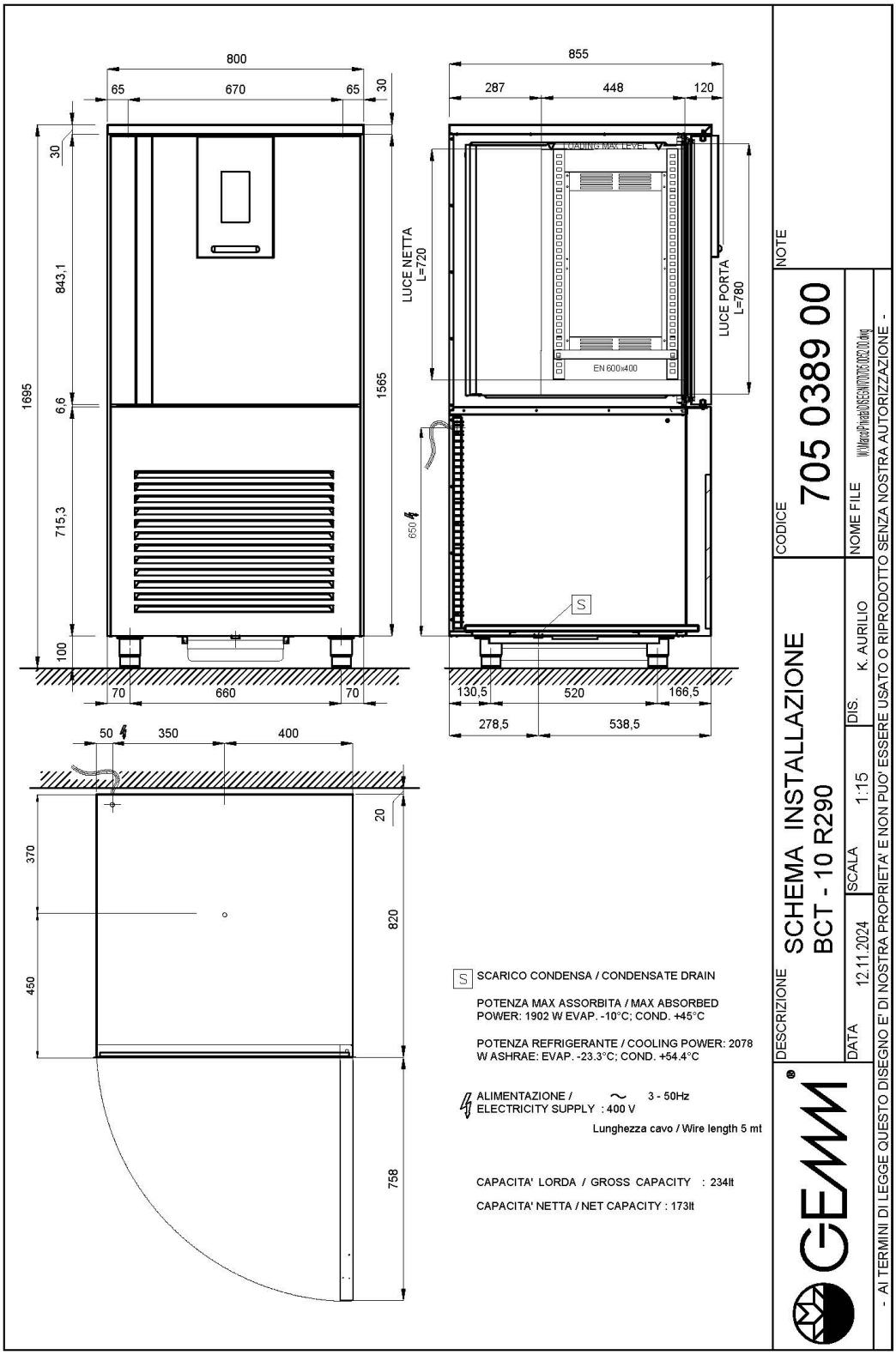



Fernüberwachungssystem über die GEMM-Cloud-Wi-Fi-Verbindung

## ZUBEHÖR

| | | |
|---|---|---|
| | Backgestell für BCB(T)/10 60x40 cm; Steckplätze mm 16,5mm (Mehrpreis) | 45100202 |
| | Schienenpaar für Gitter cm 60x40 | 45020503 |
| | CNS Rost cm 60x40 | 45100242 |
| | Kit n. 4 Rollen Ø 100 | 45000540 |
| $O_3$ | Ozon Sterilisator Kit für BCT/05-10-15-24 (Mehrpreis) | 45100228 |
| | Beheizte Sonde BCT(Mehrpresis) | 45100232 |
| | Multipunkte Sonde BCT (Mehrpreis) | 45100233 |
| | Kondensatoreinheit mit Wasser gekühlt für BCB(T)/05 BCB/10E (Mehrpreis) | 45100235 |
| | Überwachungssystem Wi-Fi für BCT, AFLV (Mehrpreis) | 45000563 |
| | Frequenz 60Hz | 40200560 |

INSTALLATIONSDIAGRAMM




BCT/10