BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS **Modell: BCT/15** **Code: 45100124**

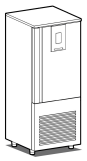
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR BLECHE

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER 15 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 15 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	321
Interne Kapazität (Bleche/Roste)	Nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200
Isolierung Stärke	mm	60
Steckplatz	mm	67
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Eis-Behalter Fassungvermögen	Nr	21 (5 l - 360x160x120h mm)
Schloss Ausführung		NEIN
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 70 +90/-18°C = Kg 60
Motor		steckerfertig
Kühlmittel		R290
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	2906*
Kühlleistung	W	3172**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220
Bruttovolumen	mc	1,74
Nettogewicht	kg	256
Bruttogewicht	kg	266

*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;

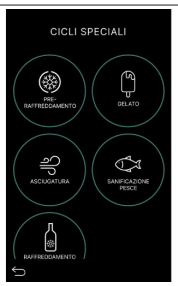
Weitere Funktionen zur Schleifenprogrammierung:

- 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



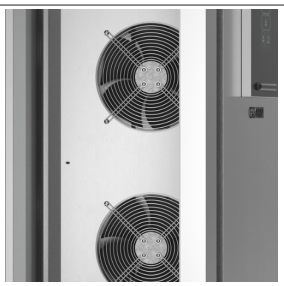
Bildschirm für spezielle Zyklen



Spezielles Lüftungspaneel für eine einfache Reinigung



Vollständig kundenspezifische 7" GEMM-Touchscreen-Schnittstelle



Lüftungssteuerung in allen Phasen



Edelstahlkonstruktion mit einer Isolationsstärke von 60 mm



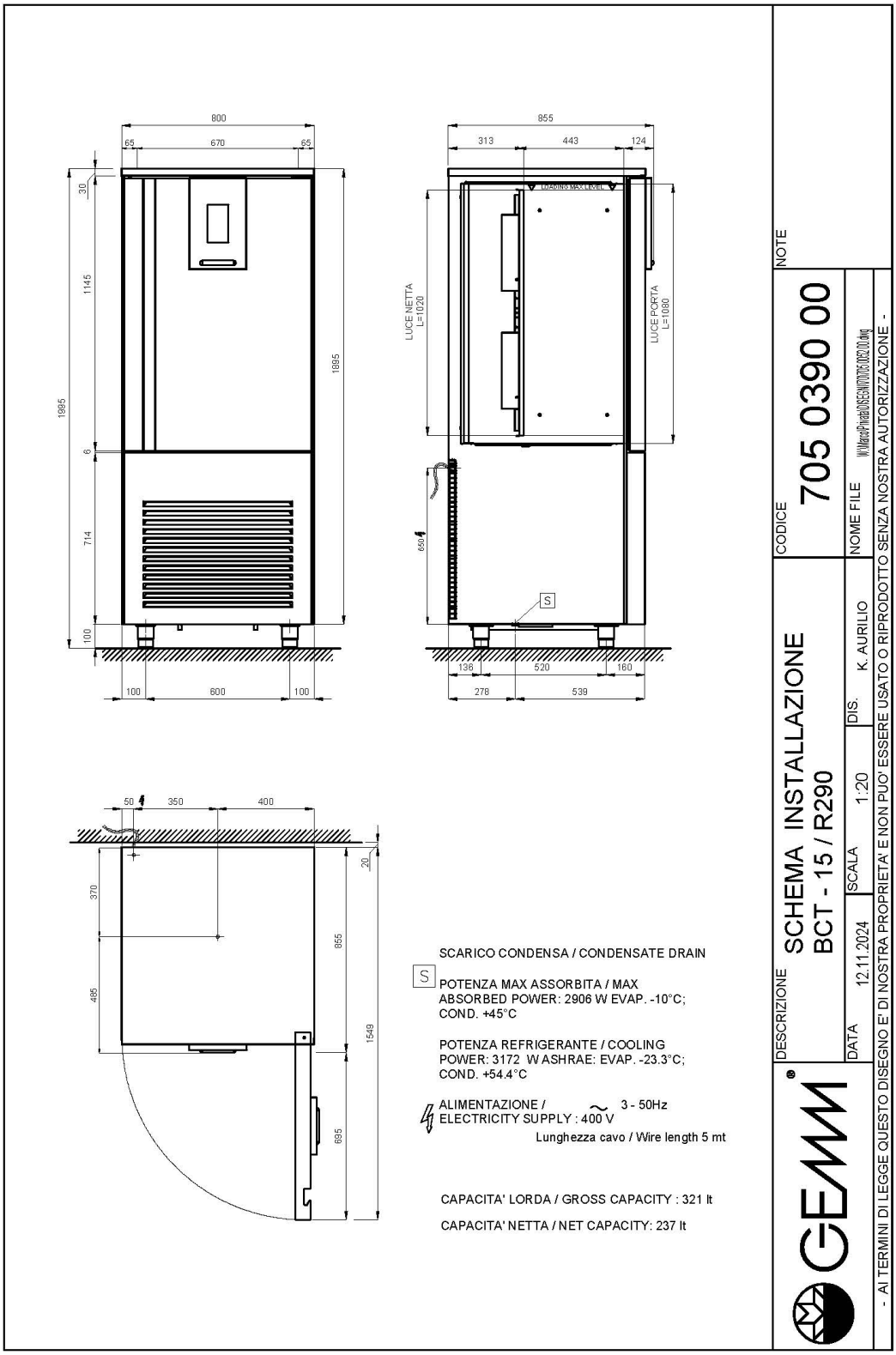
Umweltfreundliches Gas (R290)

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

ZUBEHÖR

	Backgestell für BCB(T)/15 60x40 cm; Steckplätze mm 16,5mm (Mehrpreis)	45100204
	Schienenpaar für Gitter cm 60x40	45020503
	CNS Rost cm 60x40	45100242
	Kit n. 4 Rollen Ø 100	45000540
	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)/10-15-24 (Mehrpreis)	45100237
	Überwachungssystem Wi-Fi für BCT, AFLV (Mehrpreis)	45000563
	Frequenz 60Hz	40200560

INSTALLATIONSDIAGRAMM



BCT/15