BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS **Modell: BCC/4008** **Code: 45100421**

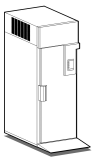
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR 1 STIKKENWAGEN GN 2/1 - 600X800- Die Schockkühler/-froster für Wagen der MAXI-Linie wurden für die Anforderungen einer schnellen Abkühlung in mittelgroßen bis großen Produktionsstätten entwickelt – vom Gastronomiebetrieb bis hin zur semi-industriellen Konditorei oder Bäckerei. Positives Schnellkühlen von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und negatives Schnellkühlen von +90°C auf -18°C in 240 Minuten, mit einer minimalen Lufttemperatur von -40°C. 7"-Touchscreen-Steuerung mit Fernüberwachung über GEMM-Cloud via WLAN.



- Bauart: innenausführung aus Edelstahl AISI 304
- 70 mm starke Isolierpaneele, hergestellt durch Einspritzung von FCKW- und HFCKW-freiem Polyurethanschaum (43 kg/m³) zwischen zwei Edelstahlblechen aus AISI 304, mit einem Wärmedurchgangskoeffizienten von U = 0,23 W/m²K.
- Isolierter Zellenboden mit rutschhemmender Oberfläche in Reiskornstruktur, verstärkt mit Edelstahl AISI 304, stärke 15/10 und inklusive Auffahrrampe Transportwagen.
- Interne Kapazität 1 Stikkenwagen GN 2/1 oder 600x800 mm
- Position des Technikfachs: oberes Installationsfach
- 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: Vorkühlung, Speiseeis-Härtung, Trocknung, Fischdesinfektion, Flaschenkühlung.
- Abtausystem: automatisch Abtauen mit Heißgas
- Kondenswasserverdunstung: Kondenswasserablaufrohr (Wasserablauf vorsehen)
- Maschine wird montiert geliefert
- Ausrüstung geeignet für Bodenversenkung
- Lieferumfang: Kerntemperatursfühler, USB, GEMM-Cloud Wi-Fi Überwachungssystem
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Wagen, Rohrleitungen zur Verbindung mit der Kondensatoreinheit und Gasbefüllung



Technische Daten

Türe	Nr	1
Wagenkapazität	Nr	1 GN 2/1/60x80
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	89 x 148 x 242
Isolierung Stärke	mm	70
Interne Abmessungen (WxDxH)	cm	71 x 90 x 187
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Verdampfer	Nr	1
Schloss Ausführung		JA
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 95 +90/-18°C = Kg 75
Motor		steckerfertig
Kompressorleistung	Hp	3x1,5
Kühlmittel		R290
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	4450*
Kühlleistung	W	4764**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	101 x 163 x 256
Bruttovolumen	mc	4,21
Nettogewicht	kg	477
Bruttogewicht	kg	522

*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:

EIGENSCHAFTEN DES KÄLTESYSTEMS UND SEINER KOMPONENTEN:

•Ausgleichsventil.
•Nr. 1 vertikaler Verdampfer mit hohem Wärmeaustauschkoeffizienten, Mehrkreislauf, mit kathodischer Tauchlackierung zum Korrosionsschutz, der dank der Luftleitbleche hohe Leistung gewährleistet und eine Austrocknung der Lebensmittel verhindert.
•Verdampfer mit je 3 Ventilatoren ausgestattet, die eine gleichmäßige Kühlung des Produkts auf dem Wagen gewährleisten.
•Luftgeschwindigkeit: 0,7-7 m/s - Variabel über den Steuerung des Schockfrostgeräts.
•Luftdurchsatz pro Verdampfer: 5400 m³/h.
•Heißgas-Abtauung für Verdampfer zur Verbesserung der Abtauqualität und Verkürzung der Abtauzeit. Die automatische Abtauung erfolgt nicht während des Zyklus, sondern nur während der Lagerphase, um das Produkt nicht zu beeinträchtigen.

•Verdampferwände zugänglich für einfache Reinigung und Wartung.
•Sofortiges Abschalten der Ventilatoren beim Öffnen der Tür.
•Innenliegende Edelstahl-Stoßfänger zur korrekten Positionierung der Wagen vorhanden.
•Nadelsensor zur Kernkontrolle der Produkttemperatur mit L-förmigem Griff vorhanden.
•Nr.3 pffene Kondensatoreinheits 1,5Hp mit hoher Zuverlässigkeit und BITZER-Kompressors.
•Hochleistungs-Kondensator ausgelegt für Betrieb bei Umgebungstemperatur von 40 °C (Klimaklasse 5).
•Variable Drehzahl der Kondensatorventilatoren.

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:

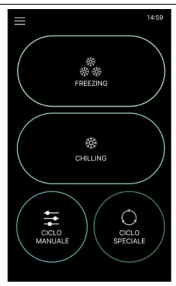
- Vollständige Anpassung aller Zyklusparameter: Zeit, Lüftungsstufe, Zellentemperatur usw.
- Möglichkeit, benutzerdefinierte Zyklen für jede Lebensmittelart direkt im Rezeptbuch zu erstellen und zu speichern.
- Vorgefertigte Spezialzyklen: Vorkühlung, Eis-Härtung, Trocknung, Fischdesinfektion, Flaschenkühlung.
- 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



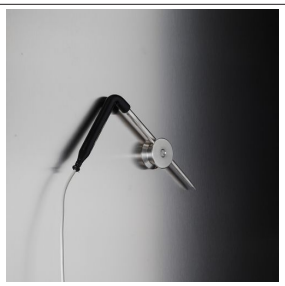
Startbildschirm elektronische Platine Touchscreen 7"



Bildschirm für spezielle Zyklen



Bedienpanels mit getempertem Rauchglas



Beheizte Sonde



Scharniers für Anschlagtür



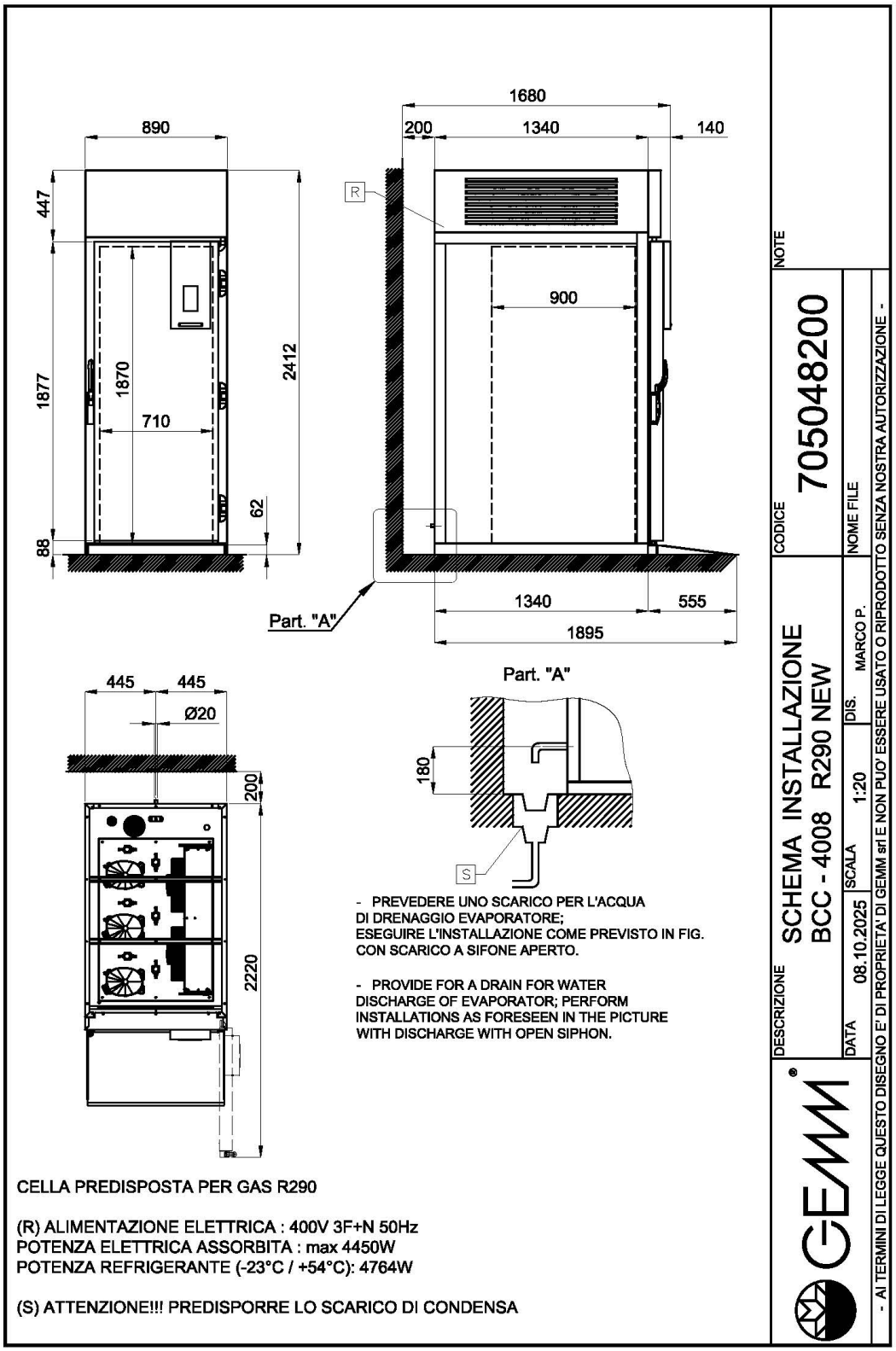
Verstärkter Edelstahlboden mit integriertem Innenstoßschutz

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

ZUBEHÖR

O_3	Ozon Sterilisator Kit für BCC/4008-4011-4014-6015 (Mehrpreis)	45100912
	Kondensatoreinheit mit Wasser gekühlt für BCC/4008 (Mehrpreis)	45100921
	Bühne L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (Mehrpreis)	45100961
	Auftaufunktion für BCC/4008-4011-2011R (Mehrpreis)	
	Frequenz 60Hz	40200560

INSTALLATIONSDIAGRAMM



BCC/4008