# BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

**BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS** **Modell: BCC/4011** **Code: 45100521**

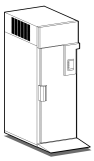
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN

*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 110<br>+90/-18°C = Kg 95 |
| Motor | | vorbereitet für Fernmotor |
| Kompressorleistung | Hp | 4 |
| Lüftungssteuerung | | JA |
| Feuchtigkeitskontrolle | | NEIN |
| Max. aufgenommene Leistung | W | 5942* |
| Kühlleistung | W | 5080** |
| Nennspannung | | 3x400V ~ 50Hz |
| Klima Klasse | | 5 |
| Verpackungsmaße (WxDxH) | cm | 101 x 163 x 256<br>138 x 93 x 104 |
| Bruttovolumen | mc | 5,54 |
| Nettogewicht | kg | 556 |
| Bruttogewicht | kg | 616 |

*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:

•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: 10.500 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.

•Offene Kondensatoreinheit 4.0 Hp mit hoher Zuverlässigkeit und BITZER-Kompressor.
•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:*

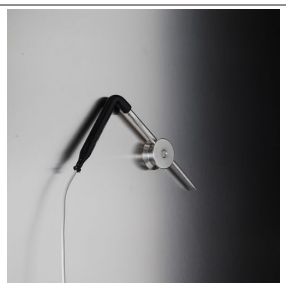
- Maschinenbetriebsverlauf im Excel- und CSV-Dateiformat.
- Maschinenparametrierung und -aktualisierung.
- Datenübertragung mit Fernüberwachungssystem über GemmCloud Wi-Fi-Verbindung (AUF ANFRAGE).

- HACCP-Alarm-Downloads.
- Fernwartung.
- Firmware-Updates und HACCP-Daten-Download aus der Cloud.

## EIGENSCHAFTEN



Bedienpanels mit getempertem Rauchglas



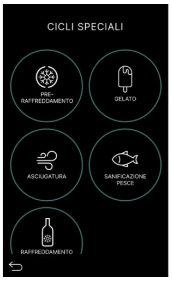
Beheizte Sonde



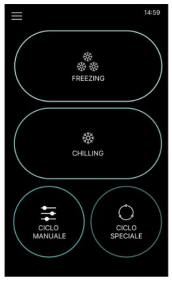
Scharniers für Anschlagtür



Verstärkter Edelstahlboden mit integriertem Innenstoßschutz




Bildschirm für spezielle Zyklen



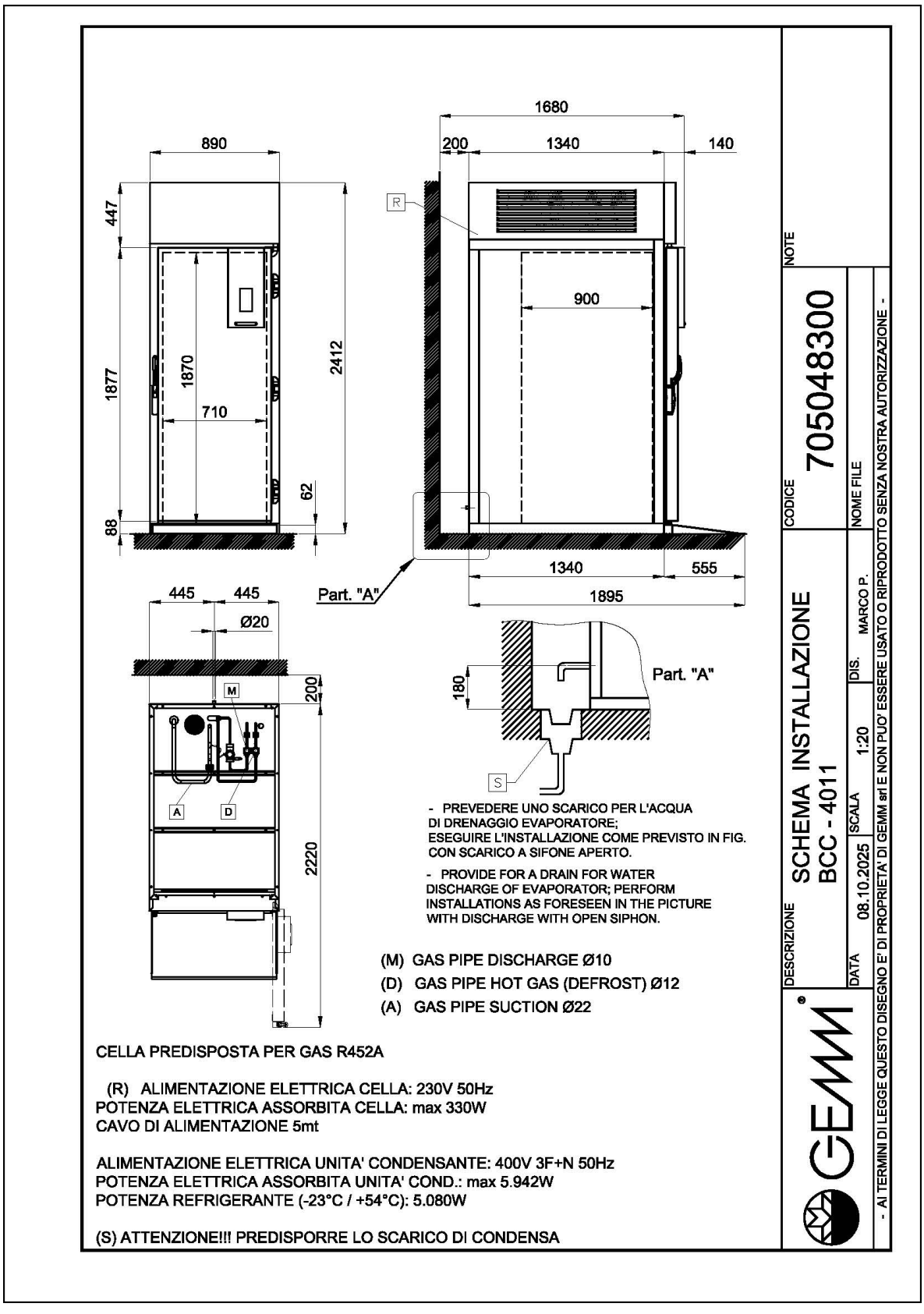

Startbildschirm elektronische Platine Touchscreen 7"

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/4011 (Mehrpreis) | 45100923 |
|  | Kondensatoreinheit mit Abdeckung und Schalldämmung für BCC/4011 (Mehrpreis) | 45100941 |
|  | Bühne L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (Mehrpreis) | 45100961 |
| | Kit für Winter Temperaturen BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (Mehrpreis) | 45100917 |
| | Auftaufunktion für BCC/4008-4011 (Mehrpreis) | |
| | Ausführung ohne Verflüssigungssatz für BCC/4011 (Abzug) | |
| | Frequenz 60Hz | 40200560 |

INSTALLATIONSDIAGRAMM




BCC/4011