

## BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCC/8027

Code: 45100820

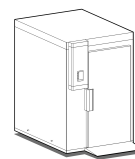
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN

*NEW RUNNER*

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR 2 STICKENWAGEN 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
- 100 mm starke Isolierpaneele, hergestellt durch Einspritzung von FCKW- und HFCKW-freiem Polyurethanschaum (43 kg/m<sup>3</sup>) zwischen zwei Edelstahlblechen aus AISI 304, mit einem Wärmedurchgangskoeffizienten von  $U = 0,23 \text{ W/m}^2\text{K}$ .
- Isolierter Zellenboden mit rutschhemmender Oberfläche in Reiskornstruktur, verstärkt mit Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10 und inklusive Auffahrrampe Transportwagen.
- Interne Kapazität 2 Stickenwagenen GN 2/1 oder 600x800
- Position des Technikfachs: oberes Installationsfach
- Kühlart: schnellkühlleistung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und Schockfroastleistung 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: automatische Heißgasabtauung
- Kondenswasserverdunstung: Kondenswasserablaufrohr (Wasserablauf vorsehen)
- Zelle wird zerlegt 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	2 GN 2/1/60x80
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	160 x 224 x 242
Isolierung Stärke	mm	100
Interne Abmessungen (WxDxH)	cm	91 x 181 x 201
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Verdampfer	Nr	2
Schloss Ausführung		JA
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrost Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 270 +90/-18°C = Kg 250
Motor		vorbereitet für Fernmotor
Kompressorleistung	Hp	12
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	1711 / 15400*
Kühlleistung	W	11820**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)		258 x 173 x 166
		258 x 173 x 89
		217 x 147 x 145
Bruttovolumen	mc	16
Bruttogewicht	kg	1552

\*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. 2 vertikaler Verdampfers mit hohem Wärmeaustauschkoefizienten, 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 12.0 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;
- Vollständige Anpassung aller Zyklusparameter: Zeit, Lüftungsstufe, Zelltemperatur 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.
- Maschinenbetriebsverlauf im Excel- und CSV-Dateiformat.
- Maschinenparametrierung und -aktualisierung.
  
- Datenübertragung mit Fernüberwachungssystem über GemmCloud Wi-Fi-Verbindung.
- HACCP-Alarm-Downloads.
- Fernwartung.
- Firmware-Updates und HACCP-Daten-Download aus der Cloud.

## EIGENSCHAFTEN



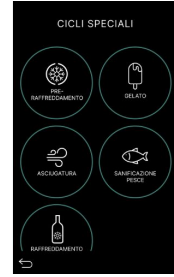
Detail des Bedienpanels mit getempertem Rauchglas



Beheizte Sonde



Detail des Scharniers für Anschlagtür



Bildschirm für spezielle Zyklen



Startbildschirm elektronische Platine Touchscreen 7"



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

## ZUBEHÖR



Zusätzliche Durchgangstür für BCC/6015(P) BCC/8027(P) (Mehrpreis)

45100953



Ozon Sterilisator Kit für BCC/8027

45100914



Kondensatoreinheit mit Wasser gekühlt für BCC/8027 (Mehrpreis)

45100929



Kondensatoreinheit mit Abdeckung und Schalldämmung für BCC/8027 (Mehrpreis)

45100947



Bühne L=110 cm BCC/6015(P) BCC/8027(P) (Mehrpreis)

45100963



Tür mit linken Scharnieren für BCC/6015(P) BCC/8027(P) (Mehrpreis)

45100973



Kit für Winter Temperaturen BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (Mehrpreis)

45100917



Auftaufunktion für BCC/8027 (Mehrpreis)



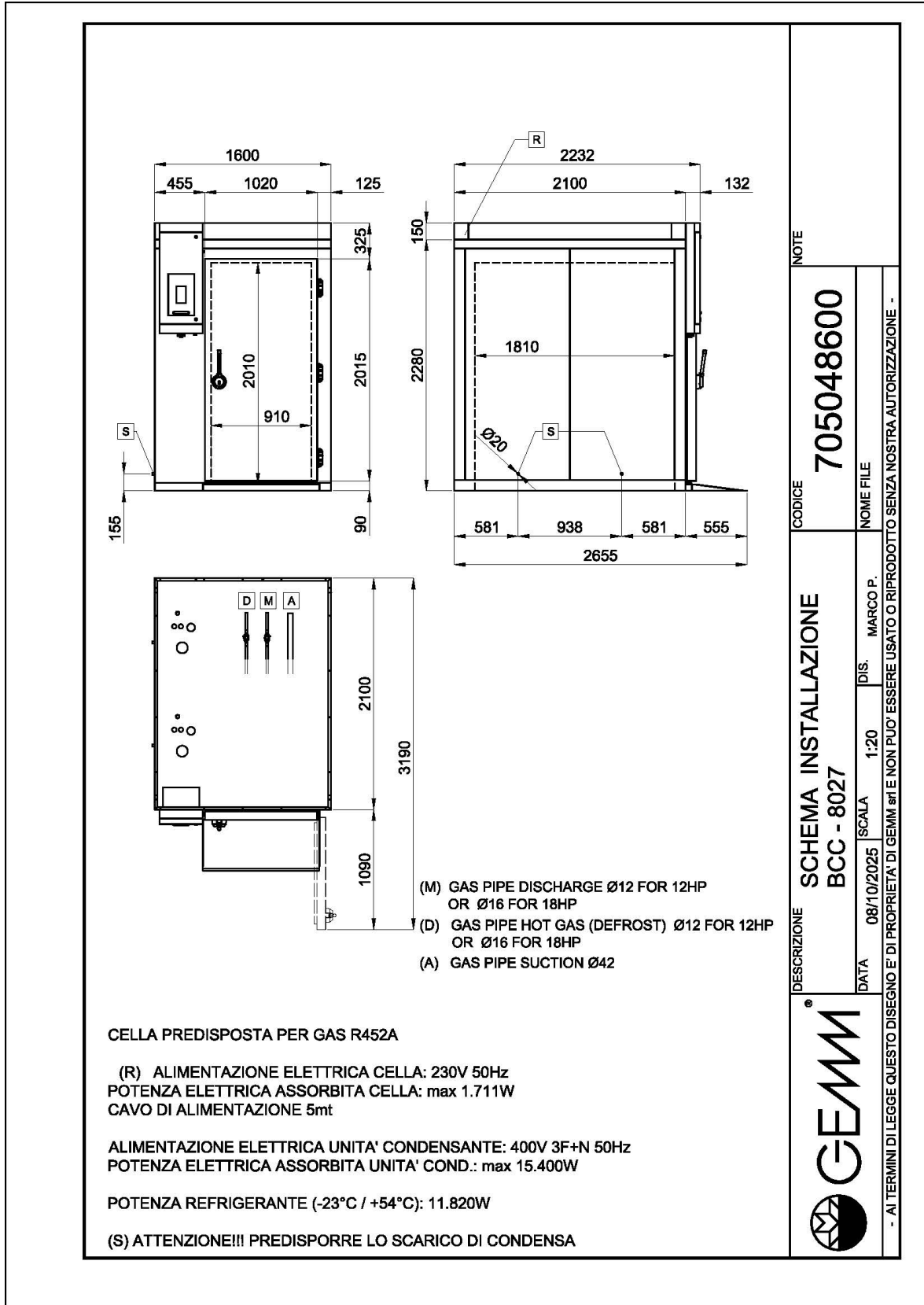
Ausführung ohne Verflüssigungssatz für BCC/8027 (Abzug)



Frequenz 60Hz

40200560

## INSTALLATIONS DIAGRAM



BCC/8027