

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/m³) 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 mm
- 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: automatisch Abtauen mit Heißgas
- 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		NEIN
Beleuchtung		NEIN
Schockkühlung / Schockfrost Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 270 +90/-18°C = Kg 250
Motor		vorbereitet für Fernmotor
Kompressorleistung	Hp	12
Lüftungssteuerung		NEIN
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	1711 / 15400*
Kühlleistung	W	11820**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)		258 x 173 x 167
		258 x 173 x 89
		217 x 177 x 145
Bruttovolumen	mc	17
Nettogewicht	kg	1502
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 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 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



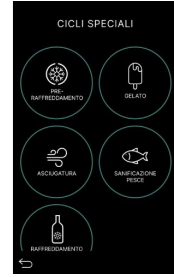
Detail des Bedienpanels mit getempertem Rauchglas



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)



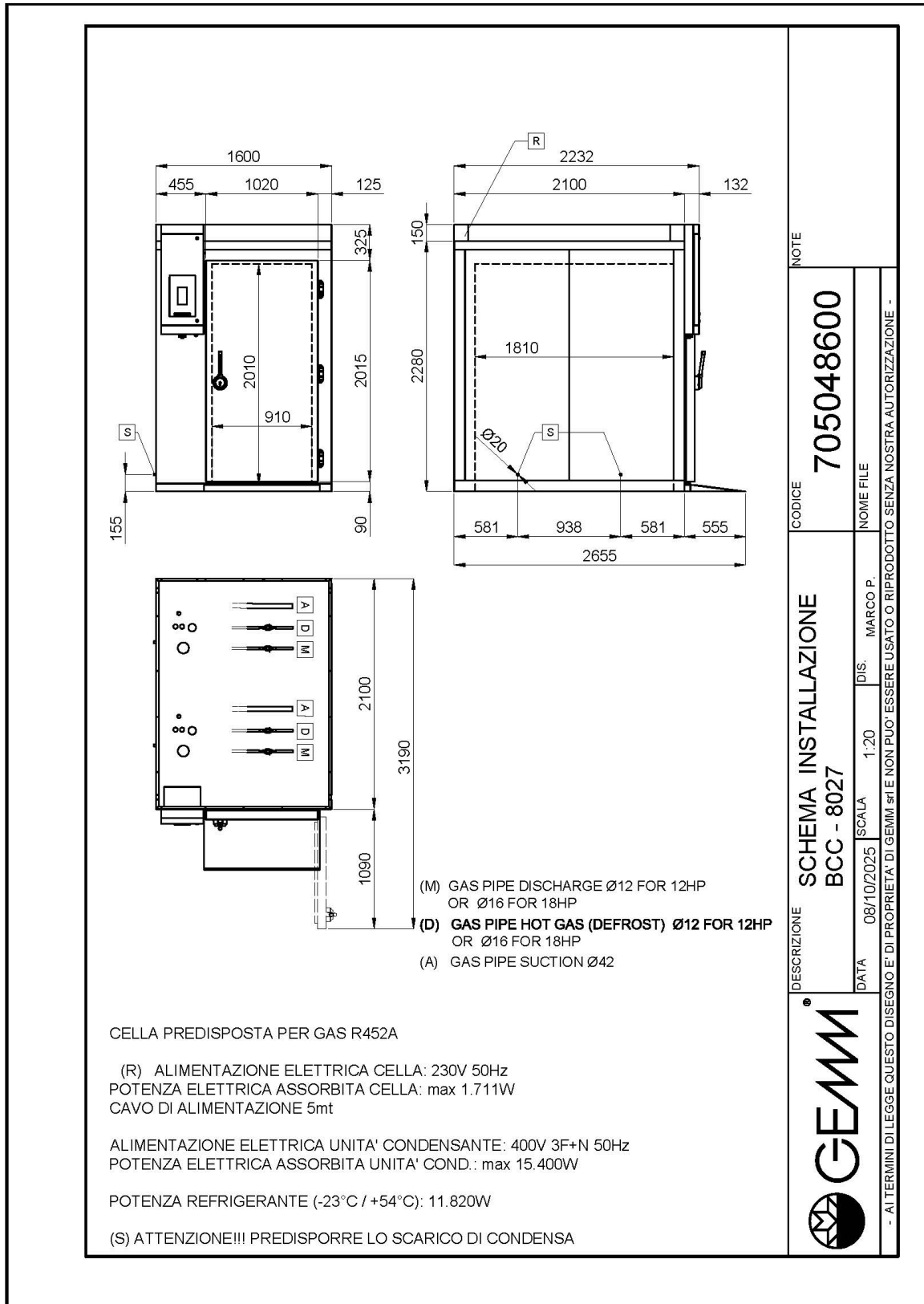
Ausführung ohne Verflüssigungssatz für BCC/8027 (Abzug)



Frequenz 60Hz

40200560

INSTALLATIONS DIAGRAMM



BCC/8027