

## BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCC/8027P

Code: 45100825

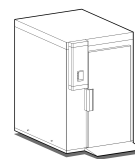
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN

NEW RUNNER

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR 2 STICKENWAGEN GN 2/1 - 600X800 VERSTÄRKT- 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
- 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 410<br>+90/-18°C = Kg 380 |
| Motor                                 |    | vorbereitet für Fernmotor               |
| Kompressorleistung                    | Hp | 18                                      |
| Lüftungssteuerung                     |    | JA                                      |
| Feuchtigkeitskontrolle                |    | NEIN                                    |
| Max. aufgenommene Leistung            | W  | 1911 / 19242*                           |
| Kühlleistung                          | W  | 17260**                                 |
| Nennspannung                          |    | 3x400V ~ 50Hz                           |
| Klima Klasse                          |    | 5                                       |
| Bruttovolumen                         | mc | 16                                      |
| Bruttogewicht                         | kg | 2048                                    |

\*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:

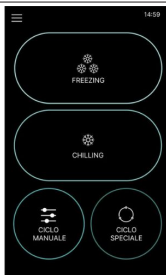
- Ausgleichsventil.
- Nr. 2 vertikaler Verdampfers mit hohem Wärmeaustauschkoeffizienten, Mehrkreislauf, mit kathodischer Tauchlackierung zum Korrosionsschutz, der dank der Luftleitbleche hohe Leistung gewährleistet und eine Austrocknung der Lebensmittel verhindert.
- Verdampfer mit je 3 Ventilatoren 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.

- 18.0 Hp gehäusete und schallgedämmte Kondensatoreinheit 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



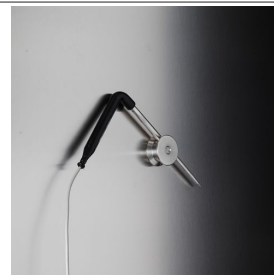
Startbildschirm elektronische Platine Touchscreen 7"



Bildschirm für spezielle Zyklen



Detail des Bedienpanels mit getempertem Rauchglas



Beheizte Sonde



Detail des Scharniers für Anschlagtür



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

## ZUBEHÖR



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

45100953

Kondensatoreinheit mit Wasser gekühlt für BCC/8027P (Mehrpreis)

45100931



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/8027P GT2/ GT3/ GT4/ GT5/ (Mehrpreis)

45100919

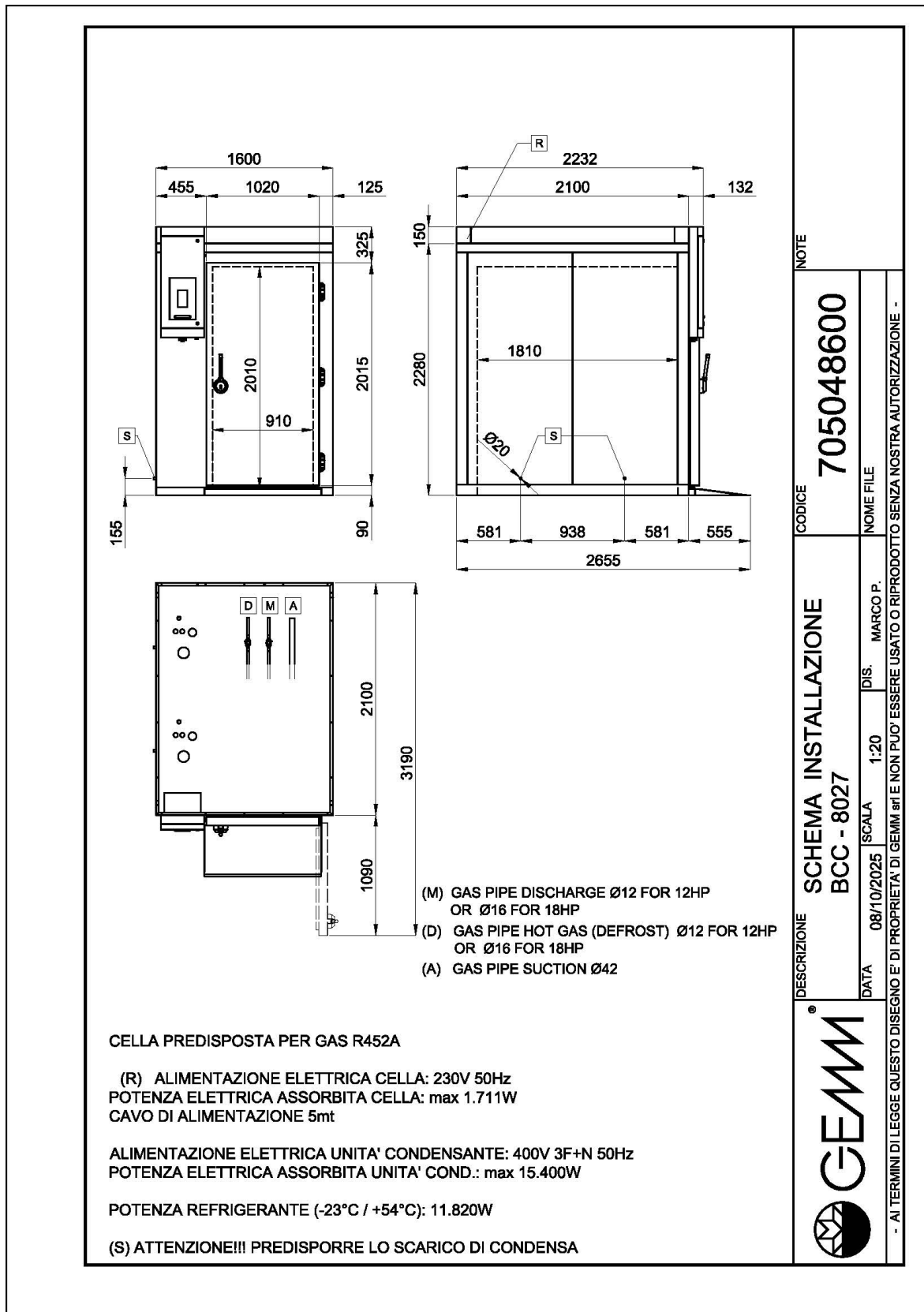
Ausführung ohne Verflüssigungssatz für BCC/8027P (Abzug)



Frequenz 60Hz

40200560

## INSTALLATIONS DIAGRAM



BCC/8027P