

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: GT4/0580

Code: 45101100

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN

NEW RUNNER

SCHOCKFROST-TUNNEL FÜR 5 STIKKENWAGEN GN 2/1

- 600X800- Schockfrost-Tunnel zur schnellen Abkühlung der Kerntemperatur von Lebensmitteln: Schnellkühlleistung von +90°C auf +3°C in 90 Minuten und Schockfrostleistung von +90°C auf -18°C in 240 Minuten. Die multifunktionale und mehrsprachige elektronische Platine ermöglicht dank des grafischen 7-Zoll-Farb-Touchscreens die einfache Organisation von Arbeitszyklen, die Einstellung mehrerer Funktionen und die vollständige Kontrolle über die Schockkühlung sowie die Interaktion mit dem Wi-Fi-Gerät (auf der Cloud-Plattform), um den Betrieb des Geräts zu überwachen und zu ändern oder Probleme aus der Ferne zu diagnostizieren (PC, Tablet oder Smartphone).



- 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, starke 15/10 und inklusive Auffahrrampe Transportwagen.
- Interne Kapazität 5 Stikkenwagenen GN 2/1 oder 600x800
- 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: Dauerbetrieb, Fischdesinfektion, Vorkühlung, Trocknung, Rezeptbuch.
- 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	2
Wagenkapazität	Nr	5 GN 2/1/60x80
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	160 x 421 x 242
Isolierung Stärke	mm	100
Interne Abmessungen (WxDxH)	cm	91 x 377 x 201
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	JA
Verdampfer	Nr	4
Schloss Ausführung		JA
Beleuchtung		JA
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 820 +90/-18°C = Kg 750
Motor		vorbereitet für Fernmotor
Kompressorleistung	Hp	18,0 + 18,0
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	2910 / 37000*
Kühlleistung	W	34520**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5

*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. 4 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+18.0 Hp gehäusete und schallgedämmte Kondensatoreinheiten mit hoher Zuverlässigkeit und BITZER-Kompressoren.

- 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.

ZUBEHÖR



Kit für Winter Temperaturen BCC/8027P GT2/ GT3/ GT4/ GT5/ (Mehrpreis)

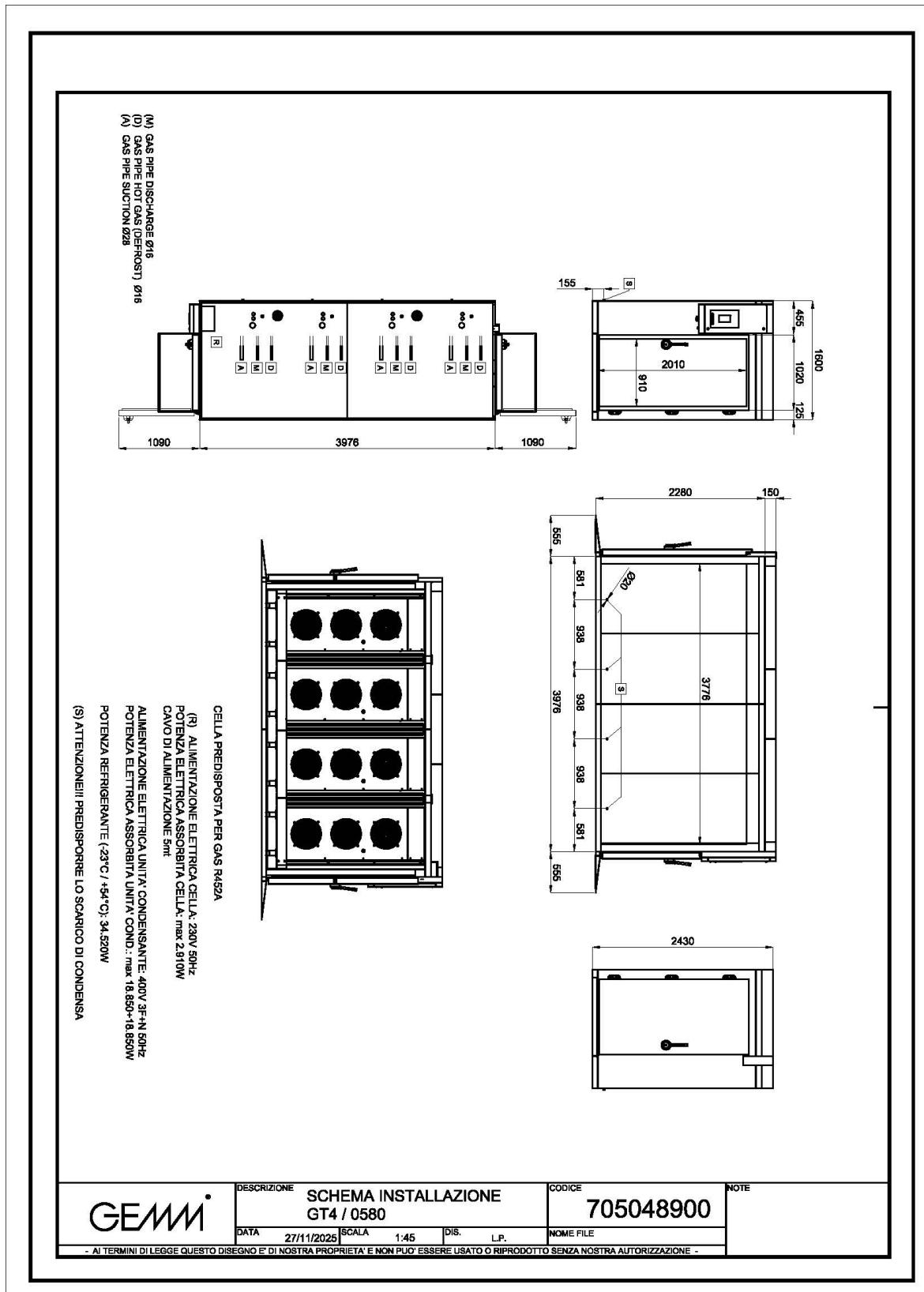
45100919



Frequenz 60Hz

40200560

INSTALLATIONSDIAGRAMM



GT4/0580