

Modell: GT4/0580

Code: 45101100

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

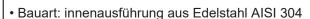
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN

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).



- 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 W/m²K.
- Isolierter Zellenboden mit rutschhemmender Oberfläche in Reiskornstruktur, verstärkt mit Edelstahl AISI 304, stärke 15/10 und inklusive Auffahrrampe Transportwagen.
- Interne Kapazität Nr. 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 425 x 243
Isolierung Stärke	mm	100
Interne Abmessungen (WxDxH)	cm	90 x 374 x 200
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	JA
Schloss Ausführung		JA
Beleuchtung		JA
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 820
	kg	+90/-18°C = Kg 750
Motor		vorbereitet für Fernmotor
Kompressorleistung	Нр	18,0 + 18,0
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	2910 / 37320*
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:

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, 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.
- -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