

## **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/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 5 Stikkenwagenen GN 2/1 oder 600x800 mm
- 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: 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 | 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 / Schockfrost Leistung* | kg | +90/+3°C = Kg 820<br>+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:**

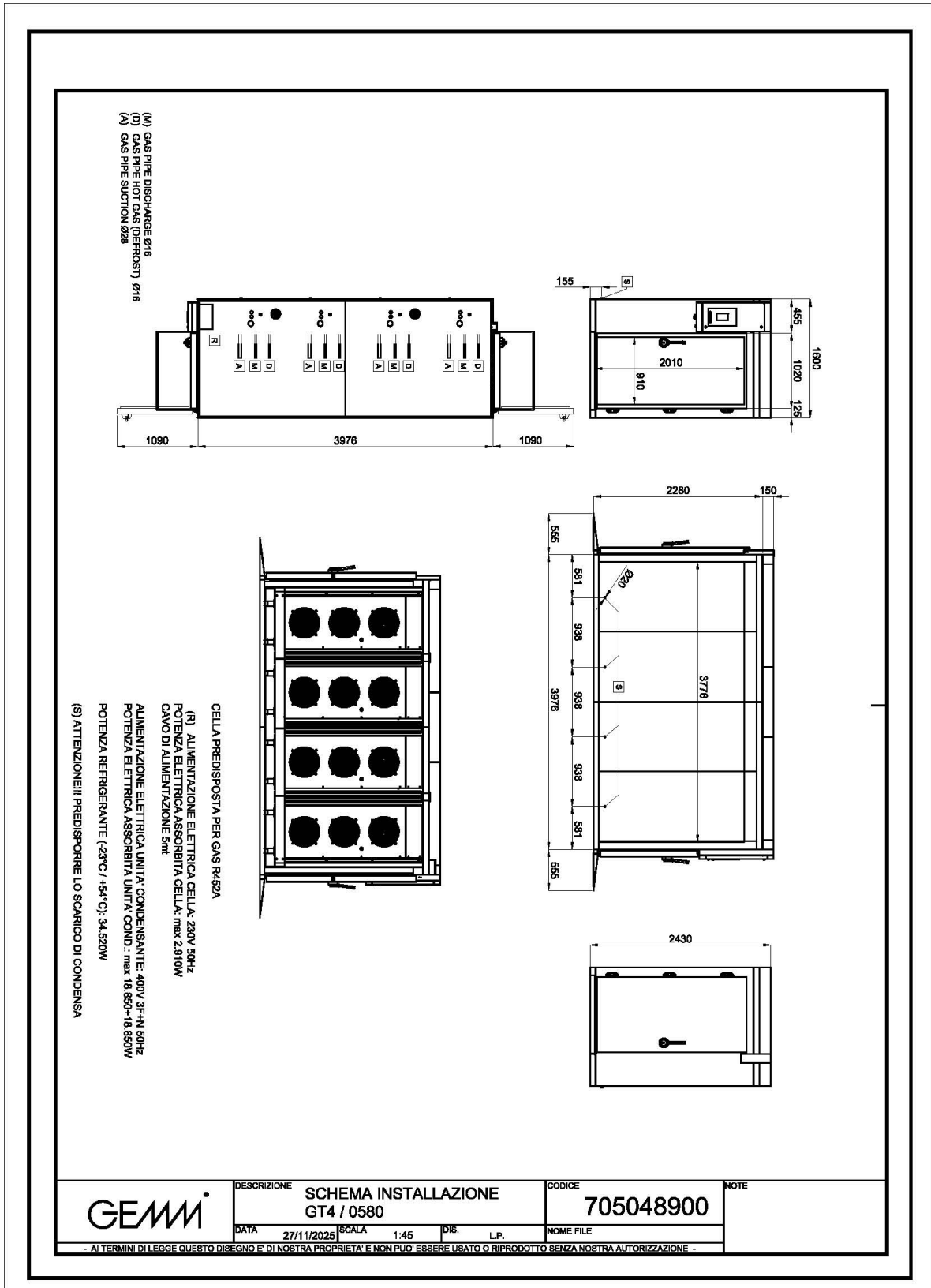
- 7" Touchscreen-Schnittstelle für eine einfache und intuitive Bedienung.
- Multifunktionale und mehrsprachige Elektronikplatine.
- Abkühlung wählbar nach Zeit oder mit Sonde, die in den Kern des Produkts eingeführt wird.
- Wählbare Programme:
  - **Chilling** : positive Temperaturabsenkung (+3°C);
  - **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 |

## INSTALLATIONS DIAGRAM



GT4/0580