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 W/m²K.
- 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: Kerntemperatursühler, 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;

Weitere Funktionen zur Schleifenprogrammierung:

- 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.

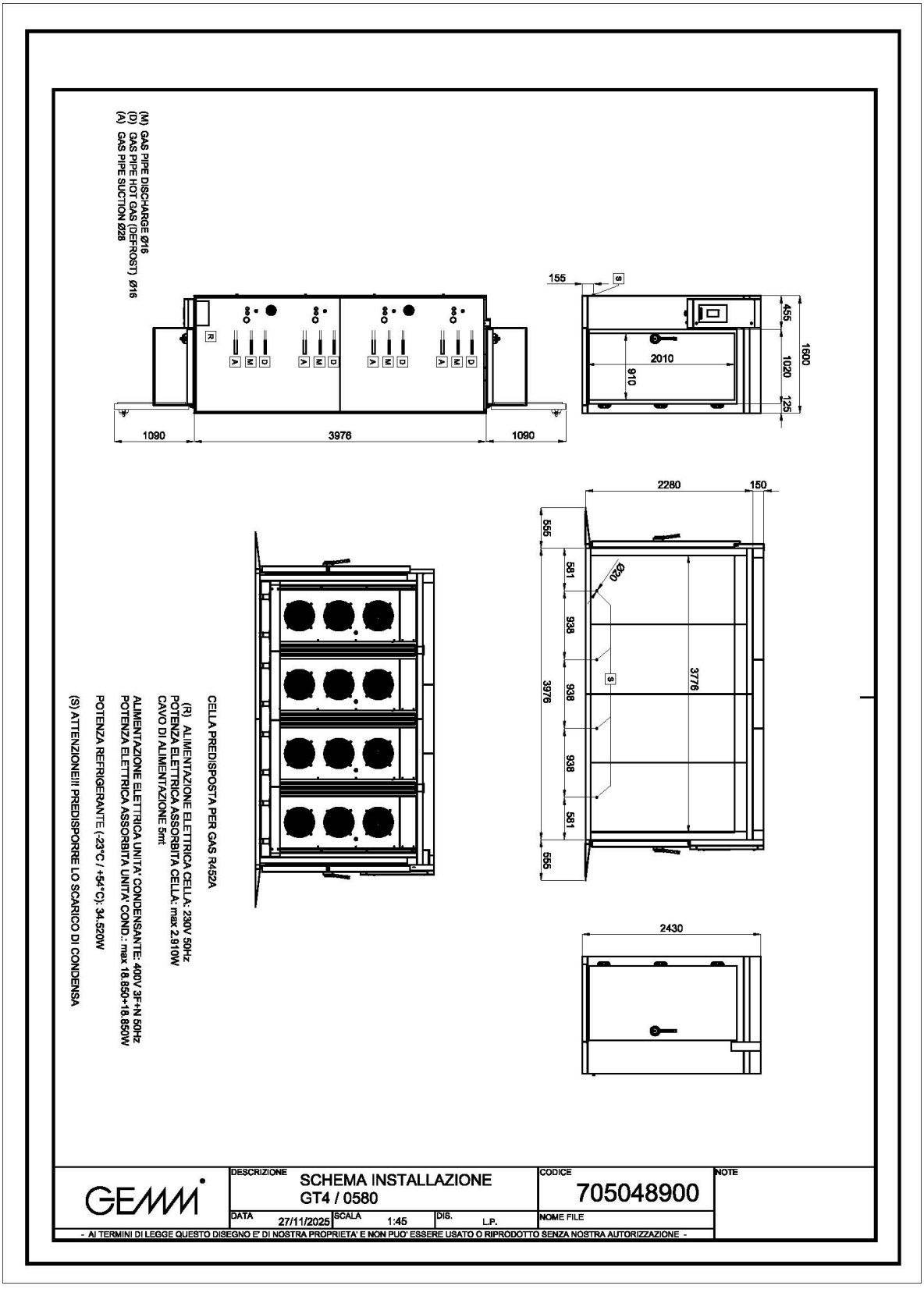
Weitere Eigenschaften und Funktionen:

- Maschinenbetriebsverlauf im Excel- und CSV-Dateiformat.
- Maschinenparametrierung und -aktualisierung.
- Datenübertragung mit Fernüberwachungssystem über GemmCloud Wi-Fi-Verbindung (AUF ANFRAGE).
- 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