

Modell: GT5/0698

# **BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS**

# **BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS**

SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER FÜR WAGEN **NEW RUNNER** 

SCHOCKFROST-TUNNEL FÜR 6 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/m<sup>2</sup>K.
- Isolierter Zellenboden mit rutschhemmender Oberfläche in Reiskornstruktur, verstärkt mit Edelstahl AISI 304, stärke 15/10 und inklusive Auffahrrampe Transportwagen.
- Interne Kapazität 6 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



Code: 45101150



#### Technische Daten

Türe	Nr	2
Wagenkapazität	Nr	6 GN 2/1/60x80
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	160 x 515 x 242
Isolierung Stärke	mm	100
Interne Abmessungen (WxDxH)	cm	91 x 471 x 201
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	JA
Verdampfer	Nr	5
Schloss Ausführung		JA
Beleuchtung		JA
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 980 +90/-18°C = Kg 920
Motor		vorbereitet für Fernmotor
Kompressorleistung	Нр	18,0 + 27,0
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		NEIN
Max. aufgenommene Leistung	W	3595 / 43850*
Kühlleistung	W	41760**
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. 5 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+27.0 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);
- <u>Hard chilling</u>: "schnelle" positive Temperaturabsenkung (+3°C in 90 Minuten), während dieser Phase erreicht die Lufttemperatur -20°C;
- <u>Freezing</u>: Tiefgefrieren oder Gefrieren (-18°C in 240 Minuten), während dieser Phase erreicht die Lufttemperatur -40°C;
- <u>Soft Freezing</u>: "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,

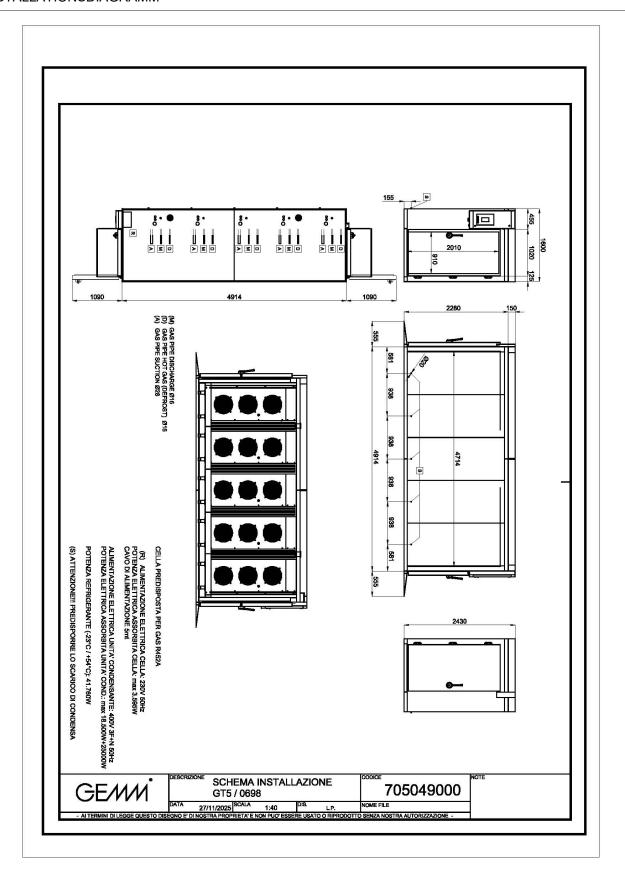
Produkttemperatur und Belüftung einzustellen.

- -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

### **INSTALLATIONSDIAGRAMM**



GT5/0698