BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS **Modell: BCM/15** **Code: 45101524**

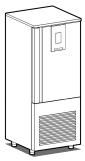
MULTIFUNKTIONSGERÄTE FÜR BLECHE

NEW RUNNER

MULTIFUNKTIONSGERÄT 15 BLECHE GN 1/1 / 600X400 - Multifunktionsgerät für verschiedene Arbeitszyklen, einschließlich Schnellkühlung (hard/soft) und Schockfrosten, Gärung mit Befeuchtungssystem NT-Garung (+70 °C). 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 das Gerät. Integriertes WLAN-Überwachungssystem über Gemm Cloud-Plattform. Betriebstemperatur bis zum -40°C.



- Bauart: Edelstahl
- Inklusive Kerntemperatur, USB, GEMM-Cloud
- Interne Kapazität 15 Bleche GN 1/1 oder Roste/Bleche 600x400 mm (nein GN 1/1 Roste)
- Position des Technikfachs: Installationsfach unten montiert
- Kühlart: einschließlich Schnellkühlung (hard/soft) und Schockfrosten, Gärung mit Befeuchtungssystem, NT-Garung (+70 °C)
- Schalttafel: elektronische Steuerung mit 7"-Touchscreen
- Spezialzyklen: Eishärten, Fischdesinfektion, Vorkühlen, Auftauen. Rezeptbuch.
- Abtausystem: automatisch Abtauen mit Heißgas
- Kondenswasserverdunstung: Tauwasserschale, herausziehbar
- Lieferumfang: Rostaufnahmegestell, abstand 67 mm, Kerntemperatursfühler, GEMM-Cloud Wi-Fi Überwachungssystem
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Roste/Bleche



Technische Daten

Türe	Nr	1
Bruttokapazität	l	321
Interne Kapazität (Bleche/Roste)	Nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200
Isolierung Stärke	mm	60
Steckplatz	mm	67
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	NEIN
Schloss Ausführung		NEIN
Beleuchtung		NEIN
Temperatur	°C	max +70°C
Schockkühlung / Schockfrosten Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 70 +90/-18°C = Kg 60
Motor		steckerfertig
Kühlmittel		R290
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		JA
Relative Luftfeuchtigkeit	ur%	0-100%
Max. aufgenommene Leistung	W	2906*
Kühlleistung	W	3172**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220
Bruttovolumen	mc	1,74
Nettogewicht	kg	256
Bruttogewicht	kg	266

*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:

DAS BEDIENFELD:

- 7”-Touchscreen-Schnittstelle für einen einfachen und intuitiven Gebrauch.
- Multifunktions- und mehrsprachige Elektronikplatine.
- Wählbare Schockkühlung nach Zeit oder mit Kernfühler, der in das Herz 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: Tiefkühlung oder Einfrieren (-18°C in 240 Minuten), während dieser Phase erreicht die Lufttemperatur -40°C;
- Soft Freezing: „sanftes“ Tiefkühlen oder Einfrieren (-18°C in 240 Minuten), während dieser Phase erreicht die Lufttemperatur -40°C;
- Automatische Gärung: Einstellung des Gärverzögerungsprogramms mit Kontrolle von Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit (0-100%);
- Sofortige Gärung: kontinuierliche und kurzzeitige Gärung mit Kontrolle von Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit (0-100%);
- Langsames Garen: Garen bei niedriger Temperatur über lange Zeiträume (max. +70°C);

Weitere Funktionen zur Schleifenprogrammierung:

- Vollständige Anpassung der Parameter jedes Zyklus: Zeit, Belüftungsstufe, Zellentemperatur, Feuchtigkeit usw.
- Möglichkeit, personalisierte Zyklen für jede Lebensmittelart zu erstellen und zu speichern, direkt im eigenen Rezeptbuch.
- Voreingestellte Sonderzyklen: Vorkühlung – Eishärtung – Trocknung – Fischdesinfektion – Flaschenkühlung – Trocknung – Schokolade.
- Manuelles und automatisches Abtauen.
- Personalisierter Schockkühlzyklus: Möglichkeit, bis zu 4 verschiedene Phasen zu programmieren, mit Einstellung von Zeit, Zellentemperatur, Produkttemperatur und Belüftung.
- Automatische Erhaltungsfunktion am Ende des Zyklus.
- Integriertes Rezeptbuch mit einer Speicherkapazität von bis zu 100 Rezepten.

Weitere Eigenschaften und Funktionen:

- Kontinuierliche Diagnose mit Echtzeitanzeige und Speicherung der Alarme.
- Upload und Download von Rezepten.
- Betriebsverlauf der Maschine in Dateiformat Excel, Csv.
- Parametrierung und Aktualisierung der Maschine.
- Datenübertragung mit dem Fernüberwachungssystem über Wi-Fi-Verbindung Gemm-Cloud.
- Download von HACCP-Alarmen.
- Fernwartung.
- Firmware-Updates und Download von HACCP-Daten aus der Cloud.

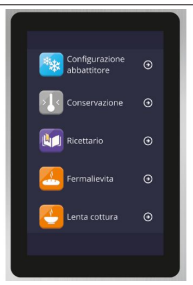
EIGENSCHAFTEN



Vollständig kundenspezifische 7" GEMM-Touchscreen-Schnittstelle



Lüftungssteuerung in allen Phasen



Zyklusbildschirm



Zyklus der Gärverzögerung

GEMM Cloud

Fernüberwachungssystem über die GEMM-Cloud-Wi-Fi-Verbindung

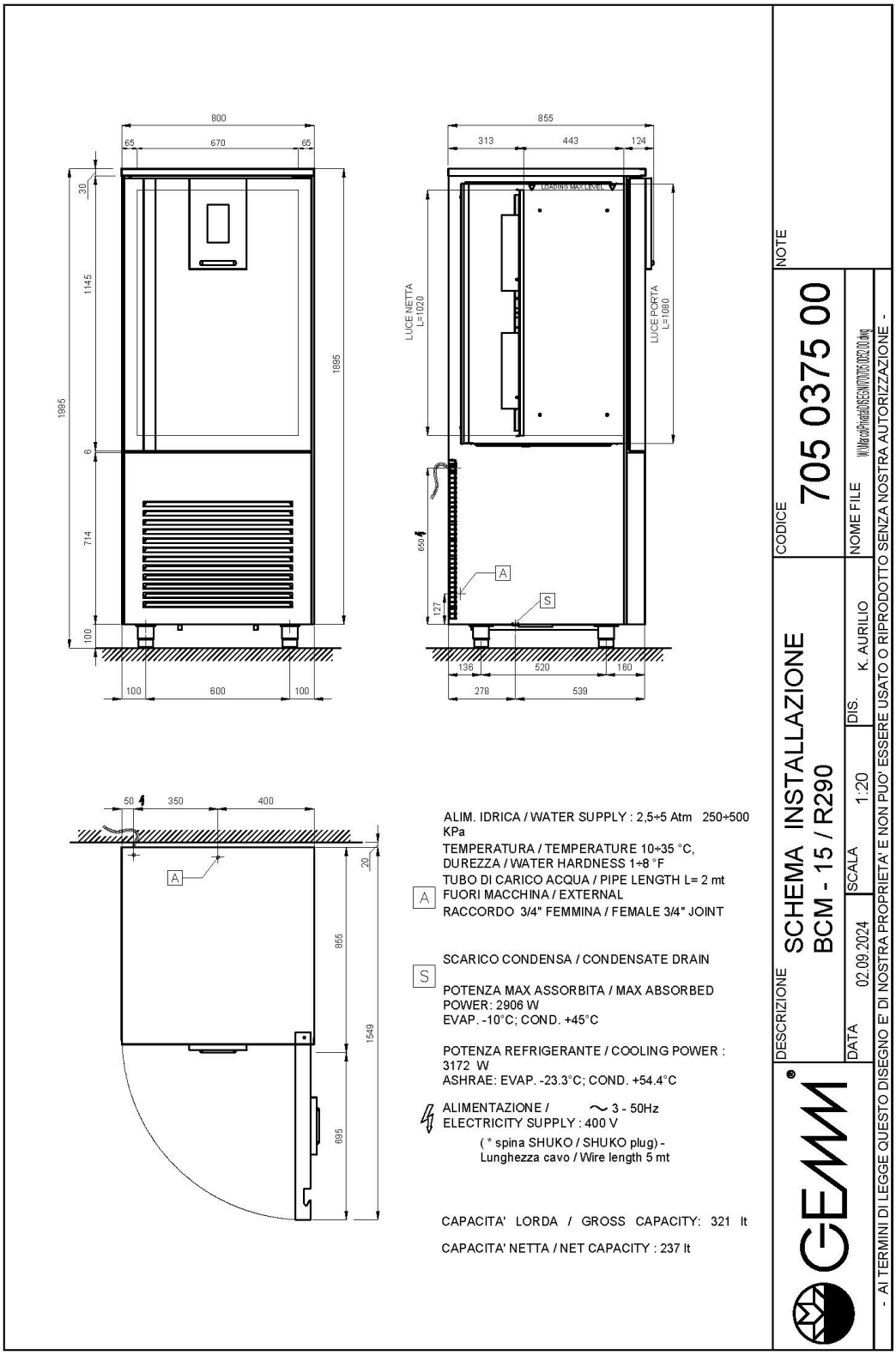


Umweltfreundliches Gas (R290)

ZUBEHÖR

	Backgestell für BCB(T)/15 60x40 cm; Steckplätze mm 16,5mm (Mehrpreis)	45100204
	Schienenpaar für Gitter cm 60x40	45020503
	Kit n. 4 Rollen Ø 100	45000540
	CNS Rost GN 1/1	45100240
	CNS Rost cm 60x40	45100242
	Frequenz 60Hz	40200560

INSTALLATIONSDIAGRAMM



BCM/15