

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCM/4008

Code: 45102110

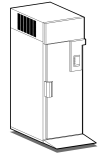
MULTIFUNKTIONSGERÄTE FÜR WAGEN

NEW RUNNER

MULTIFUNKTIONSGERÄT FÜR 1 STIKKEN-/GÄRWAGEN
GN 2/1 / 600X800 - Multifunktionsgerät für verschiedene
Arbeitszyklen, einschließlich Schnellkühlung (hard/soft) und
Schockfrost, 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: innenausführung aus Edelstahl AISI 304
- 70 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 $U = 0,23 \text{ W/m}^2\text{K}$.
- Isolierter Zellenboden mit rutschhemmender Oberfläche in Reiskornstruktur, verstärkt mit Edelstahl AISI 304, stärke 15/10 und inklusive Auffahrrampe Transportwagen.
- Interne Kapazität 1 Stikkenwagen GN 2/1 oder 600x800 mm
- Position des Technikfachs: oberes Installationsfach
- Kühlart: einschließlich Schnellkühlung (hard/soft) und Schockfrost, Gärung mit Befeuchtungssystem, NT-Garung (+70 °C)
- Schalttafel: elektronische Steuerung mit 7"-Touchscreen
- Spezialzyklen: Dauerbetrieb, Fischdesinfektion, Vorkühlung, Trocknung. Rezeptbuch.
- Abtausystem: automatisch Abtauen mit Heißgas
- Kondenswasserverdunstung: Kondenswasserablaufrohr (Wasserablauf vorsehen)
- Maschine wird montiert 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	1
Wagenkapazität	Nr	1 GN 2/1/60x80
Externe Abmessungen (WxDxH)	cm	89 x 148 x 242
Isolierung Stärke	mm	70
Interne Abmessungen (WxDxH)	cm	71 x 90 x 187
CNS Arbeitsplatte Dicke	mm	JA
Verdampfer	Nr	1
Schloss Ausführung		JA
Beleuchtung		JA
Temperatur	°C	max +70°C
Schockkühlung / Schockfrost Leistung*	kg	+90/+3°C = Kg 95 +90/-18°C = Kg 75
Motor		steckerfertig
Kompressorleistung	Hp	3
Kühlmittel		R452A
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		JA
Relative Luftfeuchtigkeit	ur%	0-100%
Max. aufgenommene Leistung	W	4999*
Kühlleistung	W	3980**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	100 x 155 x 256
Bruttovolumen	mc	3,97
Nettogewicht	kg	477
Bruttogewicht	kg	522

*Verd. -10°C, Kond. +45°C / **Verd. -23,3 Kond. +54,4°C

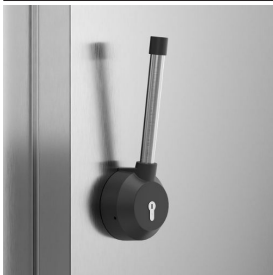
Daten mit Umgebungstemperatur +30°C wird die Probe gemäß EN 17032:2018

MERKMALE DES KÜHLSYSTEMS UND DER KOMPONENTEN:

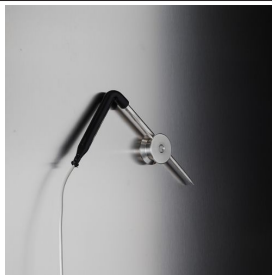
- Ausgleichsventil.
- Nr. 1 vertikaler Verdampfer mit hohem Wärmeaustauschkoeffizienten, Mehrkreislauf, mit kathodischer Tauchlackierung zum Korrosionsschutz, der dank der Luftleitbleche hohe Leistung gewährleistet und eine Austrocknung der Lebensmittel verhindert.
- Verdampfer mit je 3 Ventilatoren 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.
- Offene Kondensatoreinheit 3,0 Hp mit hoher Zuverlässigkeit und BITZER-Kompressor.
- Hochleistungs-Kondensator ausgelegt für Betrieb bei Umgebungstemperatur von 40 °C (Klimaklasse 5).
- Variable Drehzahl der Kondensatorventilatoren.

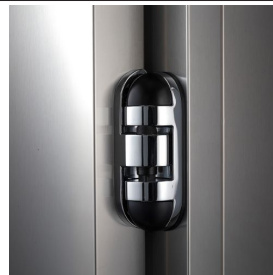
EIGENSCHAFTEN



Widerstandsfähiger Griff aus AISI 304 Edelstahl



Beheizte Sonde



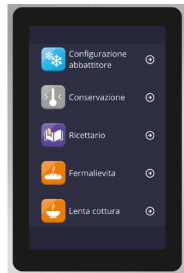
Detail des Scharniers für Anschlagtür



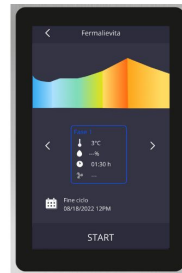
Verstärkter Edelstahlboden mit integriertem Innenstoßschutz



Vollständig kundenspezifische 7" GEMM-Touchscreen-Schnittstelle




Zyklusbildschirm



Zyklus der Gärverzögerung

ZUBEHÖR

o	Ozon Sterilisator Kit für BCC/4008-4011-4014-6015 (Mehrpreis)	45100912
❖	Kondensatoreinheit mit Wasser gekühlt für BCC/4008 (Mehrpreis)	45100921
	Bühne L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (Mehrpreis)	45100961
⚡	Frequenz 60Hz	40200560