

## BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

Modell: BCM/4011

Code: 45102115

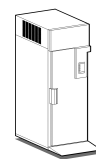
MULTIFUNKTIONSGERÄTE FÜR WAGEN

NEW RUNNER

MULTIFUNKTIONSGERÄT FÜR 1 STIKKEN-/GÄRWAGEN  
GN 2/1 / 600X800 - Multifunktionsgerät für verschiedene Arbeitszyklen, einschließlich Schnellkühlung (hard/soft) und Schockfrostern, Gärung mit Befeuchtungssystem, NT-Gärung (+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 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
- Position des Technikfachs: oberes Installationsfach
- Kühlart: einschließlich Schnellkühlung (hard/soft) und Schockfrostern, Gärung mit Befeuchtungssystem, NT-Gärung (+70 °C)
- Schalttafel: elektronische Steuerung mit 7"-Touchscreen
- Spezialzyklen: Dauerbetrieb, Fischdesinfektion, Vorkühlung, Trocknung. Rezeptbuch.
- Abtausystem: automatische Heißgasabtauung
- Kondenswasserverdunstung: Kondenswasserablaufrohr (Wasserablauf vorsehen)
- Maschine wird montiert geliefert
- Ausrüstung geeignet für Bodenversenkung
- Lieferumfang: Kerntempertursfühler, 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 110
		+90/-18°C = Kg 95
Motor		vorbereitet für Fernmotor
Kompressorleistung	Hp	4
Lüftungssteuerung		JA
Feuchtigkeitskontrolle		JA
Relative Luftfeuchtigkeit	ur%	0-100%
Max. aufgenommene Leistung	W	3270 / 5945*
Kühlleistung	W	5080**
Nennspannung		3x400V ~ 50Hz
Klima Klasse		5
Verpackungsmaße (WxDxH)	cm	106 x 170 x 256
		138 x 93 x 104
Bruttovolumen	mc	5,95
Nettogewicht	kg	487
Bruttogewicht	kg	532

\*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:

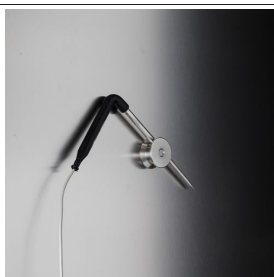
- Ausgleichsventil.
- Nr. 1 vertikaler Verdampfer mit hohem Wärmeaustauschkoeffizienten, Mehrkreislauf, mit kathodischer Tauchlackierung zum Korrosionsschutz, der dank der Luftleitbleche hohe Leistung gewährleistet und eine Austrocknung der Lebensmittel verhindert.
- Verdampfer mit je 3 Ventilatoren 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 4.0 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



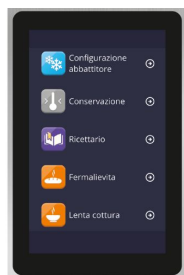
Detail des Scharniers für Anschlagtür



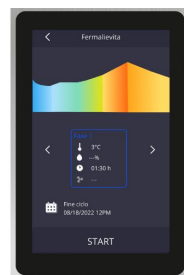
Verstärkter Edelstahlboden mit integriertem Innenstoßschutz



Vollständig kundenspezifische 7" GEMM-Touchscreen-Schnittstelle






Zyklusbildschirm



Zyklus der Gärverzögerung

## ZUBEHÖR

o.	Ozon Sterilisator Kit für BCC/4008-4011-4014-6015 (Mehrpreis)	45100912
❄️	Kit für Winter Temperaturen BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (Mehrpreis)	45100917
	Kondensatoreinheit mit Wasser gekühlt für BCC/4011 (Mehrpreis)	45100923
	Kondensatoreinheit mit Abdeckung und Schalldämmung für BCC/4011 (Mehrpreis)	45100941
	Bühne L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (Mehrpreis)	45100961
	Ausführung ohne Verflüssigungssatz für BCC/4011 (Abzug)	
⚡	Frequenz 60Hz	40200560