# BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS

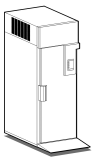
**BÄCKEREI|GASTRONOMIE|SPEISEEIS** **Modell: BCM/4011** **Code: 45102115**

MULTIFUNKTIONSGERÄTE FÜR WAGEN

*NEW RUNNER*

MULTIFUNKTIONSGERÄT FÜR 1 STIKKEN-/GÄRWAGEN GN 2/1 / 600X800 - Multifunktionsgerät für verschiedene Arbeitszyklen, einschließlich Schnellkühlung (hard/soft) und 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 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 W/m²K.
- 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 Schockfrosten, 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 | NEIN |
| Verdampfer | Nr | 1 |
| Schloss Ausführung | | JA |
| Beleuchtung | | NEIN |
| Temperatur | °C | max +70°C |
| Schockkühlung / Schockfrosten Leistung* | kg | +90/+3°C = Kg 110<br>+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 | 100 x 155 x 256<br>138 x 93 x 104 |
| Bruttovolumen | mc | 5,3 |
| 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.

**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

Widerstandsfähiger Griff

Beheizte Sonde

Scharniers für Anschlagtür

Verstärkter Edelstahlboden mit integriertem Innenstoßschutz

Vollständig kundenspezifische 7" GEMM-Touchscreen-Schnittstelle

Zyklusbildschirm

Zyklus der Gärverzögerung

## ZUBEHÖR

| | | |
|---|---|---|
| | 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 |