GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

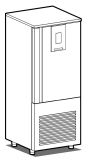
REFROIDISSEURS RAPIDES POUR PLATEAUX **Modèle: BCT/15** **Code: 45100124**

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE 15 PLATEAUX GN 1/1 / 600X400 - Cellule de refroidissement rapide pour joindre température à cœur des aliments: refroidissement rapide positif de +90°C à +3°C dans 90 minutes et refroidissement rapide négatif de +90°C à -18 °C dans 240 minutes. La carte électronique multifonctionnelle et multilingue, grâce à l'écran tactile 7" à couleur, permet d'organiser facilement les cycles de travail, de configurer plusieurs fonctions et d'avoir un contrôle total sur le refroidissement rapide. Temperature minimale de l'air -40°C.



- Construction: en ecier inox
- Porte USB, sonde al coeur
- Capacité interne: 15 plateaux GN 1/1 ou grilles/plateaux 600x400 mm (non grilles GN 1/1)
- Position du compartiment technique : placé dessous
- Type de réfrigération: refroidissement rapide positif de +90°C à +3°C dans 90 minutes et refroidissement rapide négatif de +90°C à -18 °C dans 240 minutes, temperature minimale de l'air -40°C
- Panneau de commande: carte électronique à écran tactile 7"
- Cycles spéciaux : cycle continu, assainissement du poisson, pré-refroidissement, séchage. Livre de recettes
- Système de dégivrage: automatique avec gaz chaud
- Évaporation de l'eau de condensation: bac manuelle
- Fournir avec: structure pour plateaux, pas 67 mm
- Non inclus: plateaux/grilles



Données techniques

Portes	nr	1
Capacité (brute)	l	321
Capacité plateaux/étagères	nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200
Épaisseur d'isolation	mm	60
Pas glissières	mm	67
Capacité des bacs à glace	nr	21 (5 l - 360x160x120h mm)
Serrure		NON
Éclairage		NON
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 70 +90/-18°C = Kg 60
Groupe frogorifique		groupe logé
Gaz		R290
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	2906*
Puissance de refroidissement	W	3172**
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	87 x 91 x 220
Volume brut	mc	1,74
Poids net	kh	256
Poids brut	kg	266

*Evap. -10°C, Cond. +45°C / **Evap. -23,3 Cond. +54,4°C
Avec témperature ambiante de +30°C charge d'échantillos selon normes EN 17032:2018

CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT ET DES COMPOSANTS :

PANNEAU DE COMMANDE:

- Interface tactile 7 pouces pour une utilisation simple et intuitive.
- Carte électronique multifonction et multilingue.
- Le refroidissement rapide peut être sélectionnée par durée ou par sonde insérée au cœur du produit.

Programmes sélectionnables:

- Refroidissement: réduction positive de la température (+3 °C) ;

- Refroidissement rapide: réduction positive « rapide » de la température (+3 °C en 90 minutes), la température de l'air atteignant -20 °C pendant cette phase ;
- Congélation: surgélation ou congélation (-18 °C en 240 minutes), la température de l'air atteignant -40 °C pendant cette phase ;
- Congélation douce: surgélation ou congélation « douce » (-18 °C en 240 minutes), la température de l'air atteignant -40 °C pendant cette phase ;

Autres fonctions de programmation des cycles:

- Personnalisation complète des paramètres pour chaque cycle : durée, niveau de ventilation, température de la chambre, etc.
- Possibilité de créer et d'enregistrer des cycles personnalisés pour chaque type d'aliment, directement dans votre liste de recettes.
- Cycles prédéfinis spéciaux : pré-refroidissement - durcissement de la glace – séchage - désinfection du poisson - refroidissement des bouteilles.
- Décongélation manuelle et automatique.
- Cycle de refroidissement rapide personnalisé : Possibilité de programmer jusqu'à 4 phases distinctes, en réglant la durée, la température de la chambre, la température du produit et la ventilation.
- Fonction pour le maintien automatique à la fin du cycle.
- Liste de recettes intégré pouvant contenir jusqu'à 100 recettes.

Autres caractéristiques et fonctionnalités:

- Diagnostic continu avec affichage en temps réel et enregistrement des alarmes.
- Téléchargement et chargement de recettes.
- Historique de fonctionnement de la machine aux formats Excel et CSV.
- Paramétrage et mises à jour de la machine.
- Transfert des données avec système de surveillance à distance via connexion Wi-Fi GemmCloud (SUR DEMANDE).
- Téléchargement des alarmes HACCP.
- Assistance à distance.
- Mises à jour firmware et téléchargement des données HACCP depuis le cloud.

DÉTAILS:



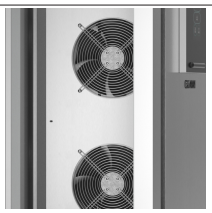
Écran des cycles spéciaux



Panneau de ventilation spécial pour un nettoyage facile



Interface écran tactile 7" entièrement personnalisée GEMM


Contrôle de la ventilation à toutes les phases


Construction en inox, avec une épaisseur d'isolation de 60 mm



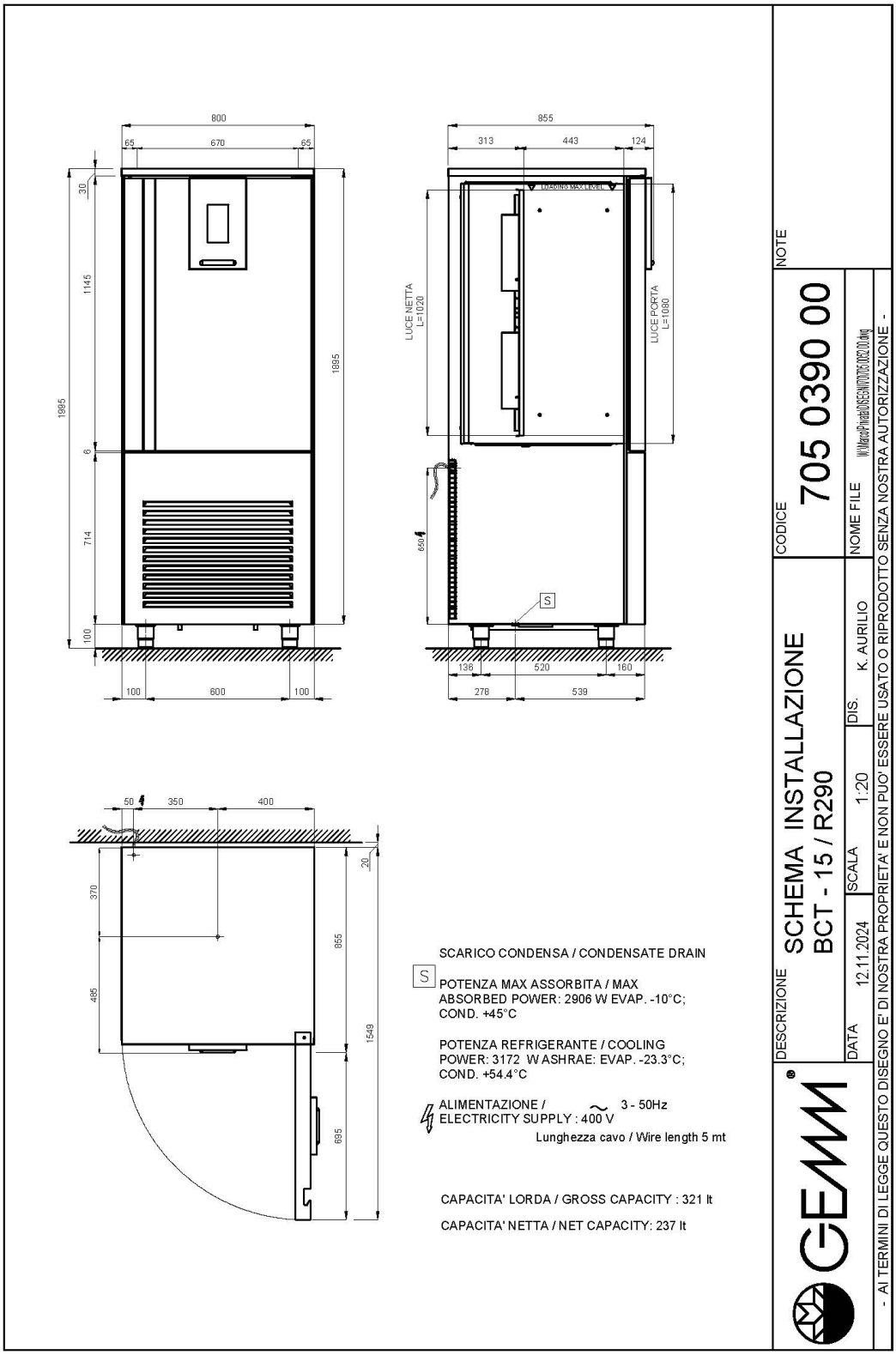
Gaz écologique (R290)

Système de surveillance à distance via la connexion Wi-Fi GEMM-Cloud

ACCESSOIRES:

	Kit pâtisserie BCB(T)/15 pour plateaux 60x40 pas 16,5 mm (supplément)	45100204
	Paire de glissières pour étagère cm 60x40	45020503
	Étagère en acier inox GN 60x40	45100242
	Kit. no. 4 roulettes Ø 100 (supplément)	45000540
O_3	Kit de stérilisation à l'ozone pour BCT/05-10-15-24 (supplément)	45100228
	Sonde chauffée BCT (supplément)	45100232
	Sonde multipoint pour BCT (supplément)	45100233
	Unité de condensation avec refroidissement à eau BCB(T)/10-15-24 (supplément)	45100237
	Systéme de surveillance Wi-Fi (supplément)	45000563
	Fréquence 60Hz	40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCT/15