GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

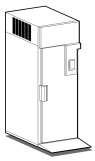
REFROIDISSEURS RAPIDES POUR CHARIOTS **Modèle: BCC/4011** **Code: 45100520**

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE POUR NO. 1 CHARIOT GN 2/1 / 600X800 -Les refroidisseurs/surgélateurs rapides pour chariots de la gamme MAXI sont conçus pour répondre aux besoins de refroidissement rapide des laboratoires de taille moyenne à grande, des cuisines professionnelles aux ateliers semi-industriels de pâtisserie et boulangerie. Refroidissement positif de +90°C à +3°C en 90 minutes et négatif de +90°C à -18°C en 240 minutes, avec une température minimale de l'air de -40°C. Panneau de commande à écran tactile 7" avec supervision Wi-Fi à distance via GEMM-Cloud.

• Construction: finition intérieure en acier inox AISI 304
• Panneaux isolants d'épaisseur 70 mm obtenus par injection de polyuréthane expansé sans CFC ni HCFC (43 kg/m³) entre deux tôles en acier inox AISI 304, avec une transmission thermique de U = 0,23 W/m²K
• Sol cellule isolé en finition « grain de riz » R12 et renforcé en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10, avec rampe d'accès pour chariots
• Capacité interne: 1 chariot GN 2/1 / 600x800
• Position du compartiment technique : supérieur
• 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 : préréfrigération, durcissement de la glace, séchage, sanitation du poisson, refroidissement des bouteilles.
• Système de dégivrage: automatique avec gaz chaud
• Évaporation de l'eau de condensation: tuyau pour l'élimination de l'eau de condensation (prévoir un raccordement)
• Machine livrée montée
• Équipement adapté pour l'encastrement dans le sol
• Fournir avec: sonde au cœur, USB, système de surveillance Wi-Fi GEMM-Cloud
• Non inclus: chariots, tuyauterie de connexion à l'unité de condensation et charge de gaz

GEMM®



Données techniques

Portes	nr	1
Capacité du chariot	nr	1 GN 2/1/60x80
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	89 x 148 x 242
Épaisseur d'isolation	mm	70
Dimensions utiles internes (WxDxH)	cm	71 x 90 x 187
Evaporateurs	nr	1
Serrure		OUI
Éclairage		NO
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 110 +90/-18°C = Kg 95
Groupe frogorifique		groupe à distance
Puissance du compresseur	Hp	4
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	5942*
Puissance de refroidissement	W	5080**
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	106 x 170 x 256 138 x 93 x 104
Volume brut	mc	5,95
Poids net	kh	487
Poids brut	kg	532

*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 :

•Valve de compensation.
•N°1 évaporateur vertical à haut coefficient d’échange thermique, multicircuit, avec traitement anticorrosion par cataphorèse, qui grâce aux convoyeurs d’air garantit des performances élevées en évitant la déshydratation des aliments.
•Évaporateurs équipés chacun de 3 ventilateurs assurant un refroidissement uniforme du produit sur le chariot.
•Vitesse de l’air : 0,7-7 m/s - Variable via le contrôleur de l’abatteur.
•Débit d’air par évaporateur : 10 500 m³/h.
•Dégivrage des évaporateurs par gaz chaud pour améliorer la qualité du dégivrage et en réduire la durée. •Le dégivrage automatique ne s’active pas pendant le cycle mais uniquement lors de la phase de conservation pour ne pas compromettre le produit à l’intérieur.
•Paroi des évaporateurs accessible pour un nettoyage et une maintenance faciles.
•Arrêt instantané des ventilateurs à l’ouverture de la porte.

•Pare-chocs internes en acier inoxydable fournis pour un bon positionnement des chariots.
•Sonde à aiguille fournie pour le contrôle de la température cœur du produit avec poignée en “L”.

•Unité condensatrice ouverte de 4.0 Hp à haute fiabilité avec compresseur BITZER.
•Condenseur haute performance dimensionné pour garantir le fonctionnement à une température ambiante de 40 °C (classe climatique 5).
•Vitesse variable des ventilateurs du condenseur.

Panneau de contrôle:

-Interface tactile 7” pour une utilisation simple et intuitive.
-Carte électronique multifonction et multilingue.
-Abattage sélectionnable par temps ou sonde à insérer au cœur du produit.
-Programmes sélectionnables:
• *Chilling* : abattage positif de la température (+3°C) ;
• *Hard chilling* : abattage positif ‘rapide’ de la température (+3°C en 90 minutes), pendant cette phase la température de l’air atteint -20°C ;
• *Freezing* : surgélation ou congélation (-18°C en 240 minutes), pendant cette phase la température de l’air atteint -40°C ;
• *Soft Freezing* : surgélation ‘douce’ (-18°C en 240 minutes), pendant cette phase la température de l’air atteint -40°C ;
-Personnalisation complète des paramètres de chaque cycle : temps, niveau de ventilation, température de la cellule, etc.
-Possibilité de créer et sauvegarder des cycles personnalisés pour chaque type d’aliment directement dans son livre de recettes.
-Cycles spéciaux préprogrammés : pré-refroidissement, durcissement de la glace, séchage, assainissement du poisson, refroidissement des bouteilles.
-Dégivrage manuel et automatique.
-Cycle d’abattage personnalisé : possibilité de programmer jusqu’à 4 phases distinctes en réglant temps, température de la cellule, température du produit et ventilation.
-Fonction de maintien automatique en fin de cycle.
-Livre de recettes intégré avec capacité de mémoriser jusqu’à 100 recettes.
-Diagnostic continu avec affichage en temps réel et mémorisation des alarmes.

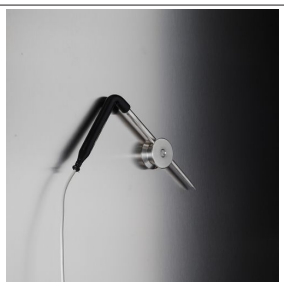
-Téléchargement et upload des recettes.
-Historique de fonctionnement de la machine au format fichier Excel, CSV.
-Paramétrage et mise à jour de la machine.

-Transfert des données avec système de surveillance à distance via connexion Wi-Fi GemmCloud.
-Téléchargement des alarmes HACCP.
-Assistance à distance.
-Mises à jour du firmware et téléchargement des données HACCP depuis le cloud.

DÉTAILS:

Détail du panneau de commande avec verre trempé fumé

Poignée solide en acier inoxydable AISI 304

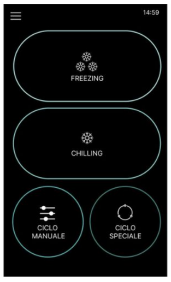


Sonde à aiguille

Détail de la charnière de porte battante

Sol inox renforcé avec protection intérieure contre les chocs

Écran des cycles spéciaux



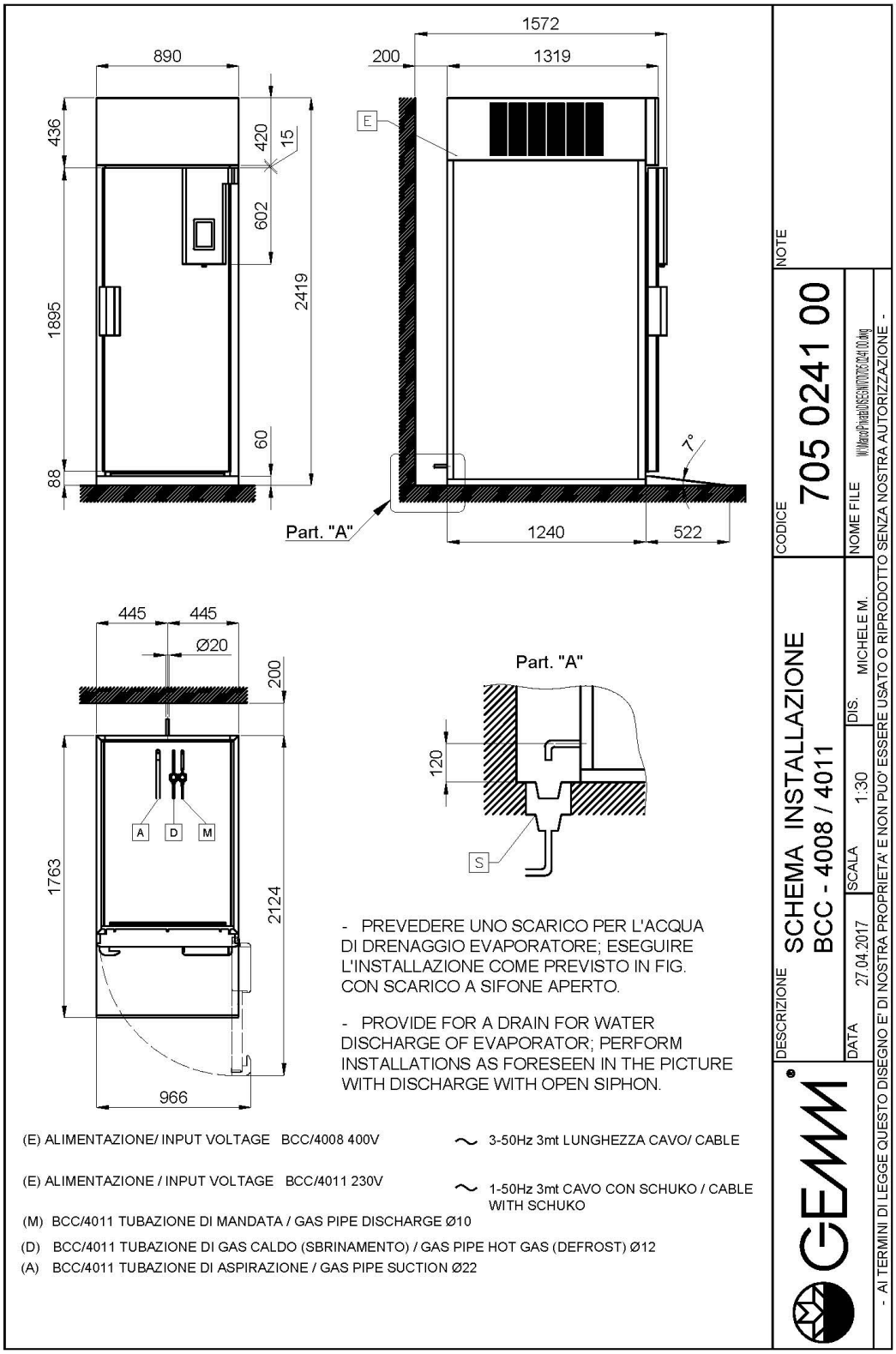
Écran initial carte électronique écran tactile 7"

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

ACCESSOIRES:

O_3	Kit de stérilisation à l'ozone pour BCC/4008-4011-4014-6015 (supplément)	45100912
	Unité de condensation avec refroidissement à eau BCC/4014 BCC/6015 (supplément)	45100923
	Unité de condensation caréné silencieux pour BCC/4014 BCC/6015 (supplément)	45100941
	Rampe L=110 cm pour BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (supplément)	45100961
	Kit hiver pour BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (supplément)	45100917
	Fonction décongélation pour BCC/4008-4011 (supplément)	
	Version sans groupe de condensation pour BCC/4011 (extraction)	
	Fréquence 60Hz	40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCC/4011