GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

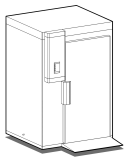
REFROIDISSEURS RAPIDES POUR CHARIOTS **Modèle: BCC/6015** **Code: 45100720**

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE POUR NO. 1 CHARIOT 800X1000 - 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 100 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 800x1000 mm
- 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)
- Cellule fournie démontée
- 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



Données techniques

Portes	nr	1
Capacité du chariot	nr	1 80x100
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	160 x 154 x 242
Épaisseur d'isolation	mm	100
Dimensions utiles internes (WxDxH)	cm	91 x 111 x 201
Evaporateurs	nr	1
Serrure		OUI
Éclairage		NON
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 150 +90/-18°C = Kg 130
Groupe frogorifique		groupe à distance
Puissance du compresseur	Hp	6
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	805 / 8400*
Puissance de refroidissement	W	7300**
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	258 x 173 x 116 258 x 173 x 75 112 x 174 x 106
Volume brut	mc	10,59
Poids net	kh	1034
Poids brut	kg	1084

*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 6.0 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 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:

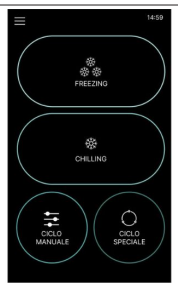
- Personnalisation complète des paramètres pour chaque cycle : durée, niveau de ventilation, température de la chambre, etc.
- Possibilité de créer et d’enregistrer des cycles personnalisés pour chaque type d’aliment, directement dans votre liste de recettes.
- Cycles prédéfinis spéciaux : pré-refroidissement - 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:

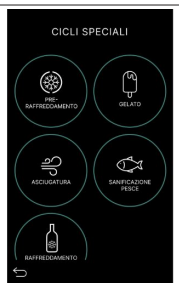
- Diagnostic continu avec affichage en temps réel et enregistrement des alarmes.
- Téléchargement et chargement de recettes.
- Historique de fonctionnement de la machine aux formats Excel et CSV.
- Paramétrage et mises à jour de la machine.
- Transfert des données avec système de surveillance à distance 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:



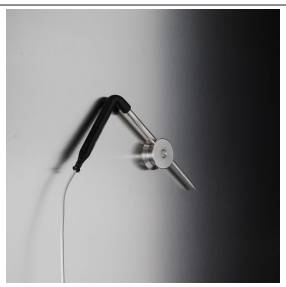
Écran initial carte électronique écran tactile 7"



Écran des cycles spéciaux



Panneau de commande avec verre trempé fumé



Sonde à aiguille



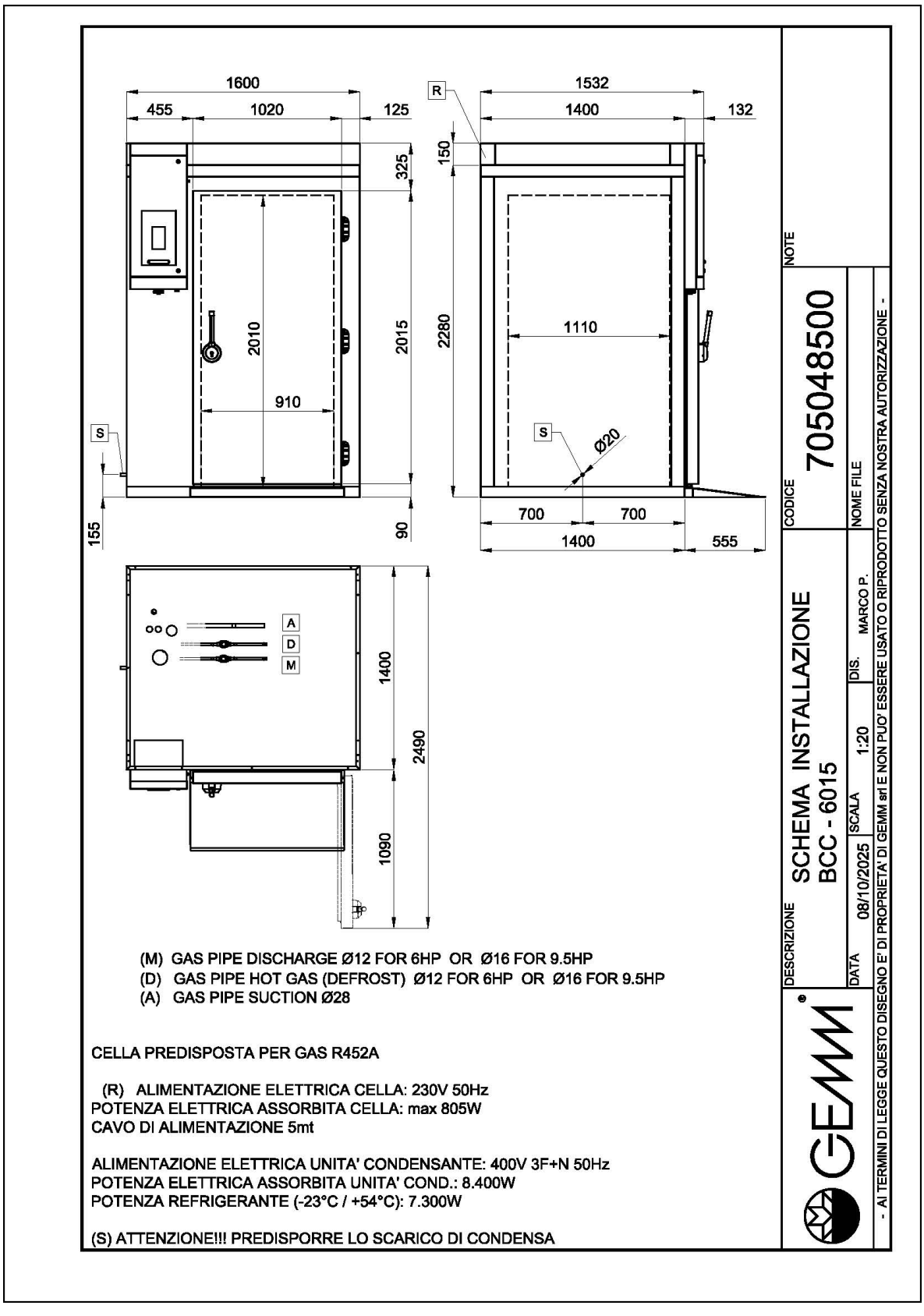
Charnière de porte battante

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

ACCESSOIRES:

	Porte traversant supplémentaire pour BCC/6015(P) BCC/8027(P) (supplément)	45100953
	Kit de stérilisation à l'ozone pour BCC/4008-4011-4014-6015 (supplément)	45100912
	Unité de condensation avec refroidissement à eau BCC/4014P BCC/6015P (supplément)	45100925
	Unité de condensation caréné silencieux pour BCC/4014P BCC/6015P (supplément)	45100943
	Rampe L=110 cm pour BCC/6015(P) BCC/8027(P) (supplément)	45100963
	Porte avec charnières à gauche pour BCC/6015(P) BCC/8027(P) (supplément)	45100973
	Kit hiver pour unité de condensation caréné pour BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (supplément)	45100917
	Fonction décongélation pour BCC/4014-6015 (supplément)	
	Version sans groupe de condensation pour BCC/4014 6015 (extraction)	
	Fréquence 60Hz	40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCC/6015