

**GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION**

REFROIDISSEURS RAPIDES POUR CHARIOTS

Modèle: BCC/6015

Code: 45100720

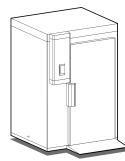
NEW RUNNER

## 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  $U = 0,23 \text{ W/m}^2\text{K}$
- 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
- 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, température 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		NO
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 150 +90/-18°C = Kg 130
Groupe frigorifique		groupe à distance
Puissance du compresseur	Hp	6
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NO
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 74 113 x 174 x 108
Volume brut	mc	10,6
Poids brut	kg	1084

\*Evap. -10°C, Cond. +45°C / \*\*Evap. -23,3 Cond. +54,4°C

Avec température ambiante de +30°C charge d'échantillons 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 m<sup>3</sup>/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 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:



Écran initial carte électronique écran tactile 7"



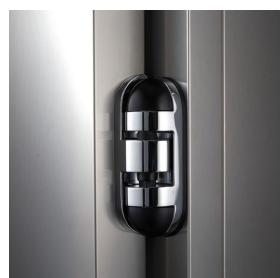
Écran des cycles spéciaux



Détail du panneau de commande avec verre trempé fumé



Sonde à aiguille



Détail de la charnière de porte battante



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

## ACCESOIRES:



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 BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (supplément) 45100917



Fonction décongélation pour BCC/4014-6015 (supplément)

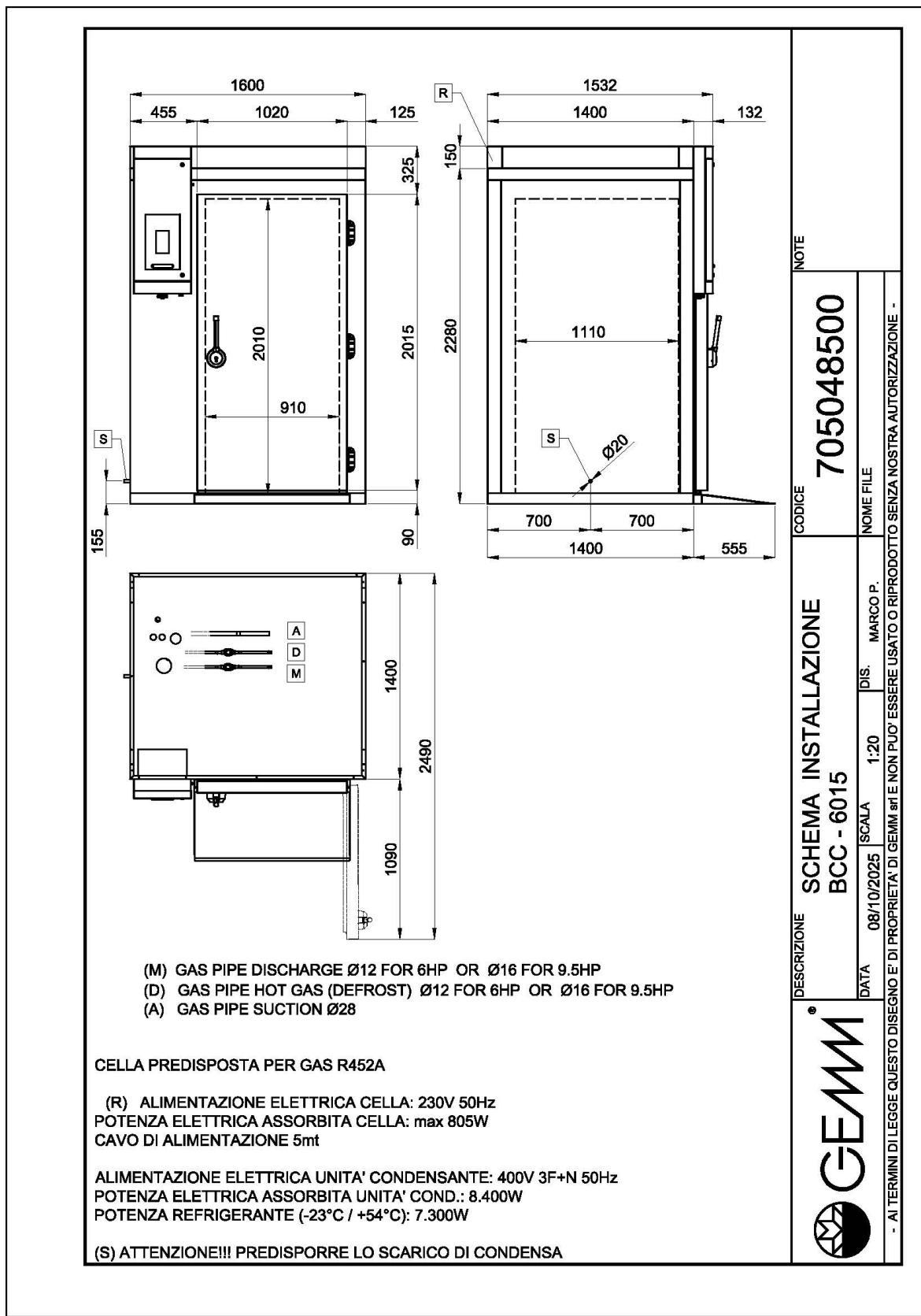


Version sans groupe de condensation pour BCC/4014 6015 (extraction)



Fréquence 60Hz 40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCC/6015