

GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES POUR CHARIOTS

Modèle: BCC/8027

Code: 45100820

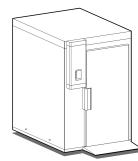
NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE POUR NO. 2 CHARIOTS 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 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: 2 chariots 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, température minimale de l'air -40°C
- Panneau de commande: carte électronique à écran TACTILE 7"
- Cycles spéciaux : prérefrigération, 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	2 GN 2/1/60x80
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	160 x 224 x 242
Épaisseur d'isolation	mm	100
Dimensions utiles internes (WxDxH)	cm	91 x 181 x 201
Evaporateurs	nr	2
Serrure		OUI
Éclairage		NO
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 270 +90/-18°C = Kg 250
Groupe frigorifique		groupe à distance
Puissance du compresseur	Hp	12
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	1711 / 15400*
Puissance de refroidissement	W	11820**
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDxH)	cm	258 x 173 x 166 258 x 173 x 89 217 x 147 x 145
Volume brut	mc	16
Poids brut	kg	1552

*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 :

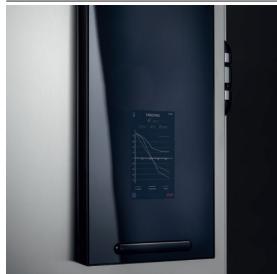
- Valve de compensation.
- N°2 évaporateurs vertical à haut coefficient d'échange thermique, multicircuit, avec traitement anticorrosion par cataphorèse, qui grâce aux convoyeurs d'air garantit des performances élevées en évitant la déshydratation des aliments.
- Évaporateurs équipés chacun de 3 ventilateurs assurant un refroidissement uniforme du produit sur le chariot.
- Vitesse de l'air : 0,7-7 m/s - Variable via le contrôleur de l'abattement.
- 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 12.0 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.

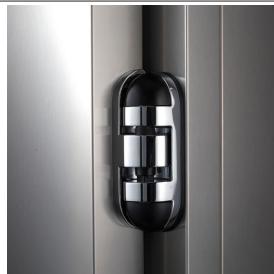
DÉTAILS:



Détail du panneau de commande avec verre trempé fumé



Sonde à aiguille



Détail de la charnière de porte battante



Écran des cycles spéciaux



Écran initial carte électronique écran tactile 7"



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/8027 (supplément) 45100914



Unité de condensation avec refroidissement à eau BCC/8027P (supplément) 45100929



Unité de condensation caréné silencieux pour BCC/8027 (supplément) 45100947



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/8027 (supplément)

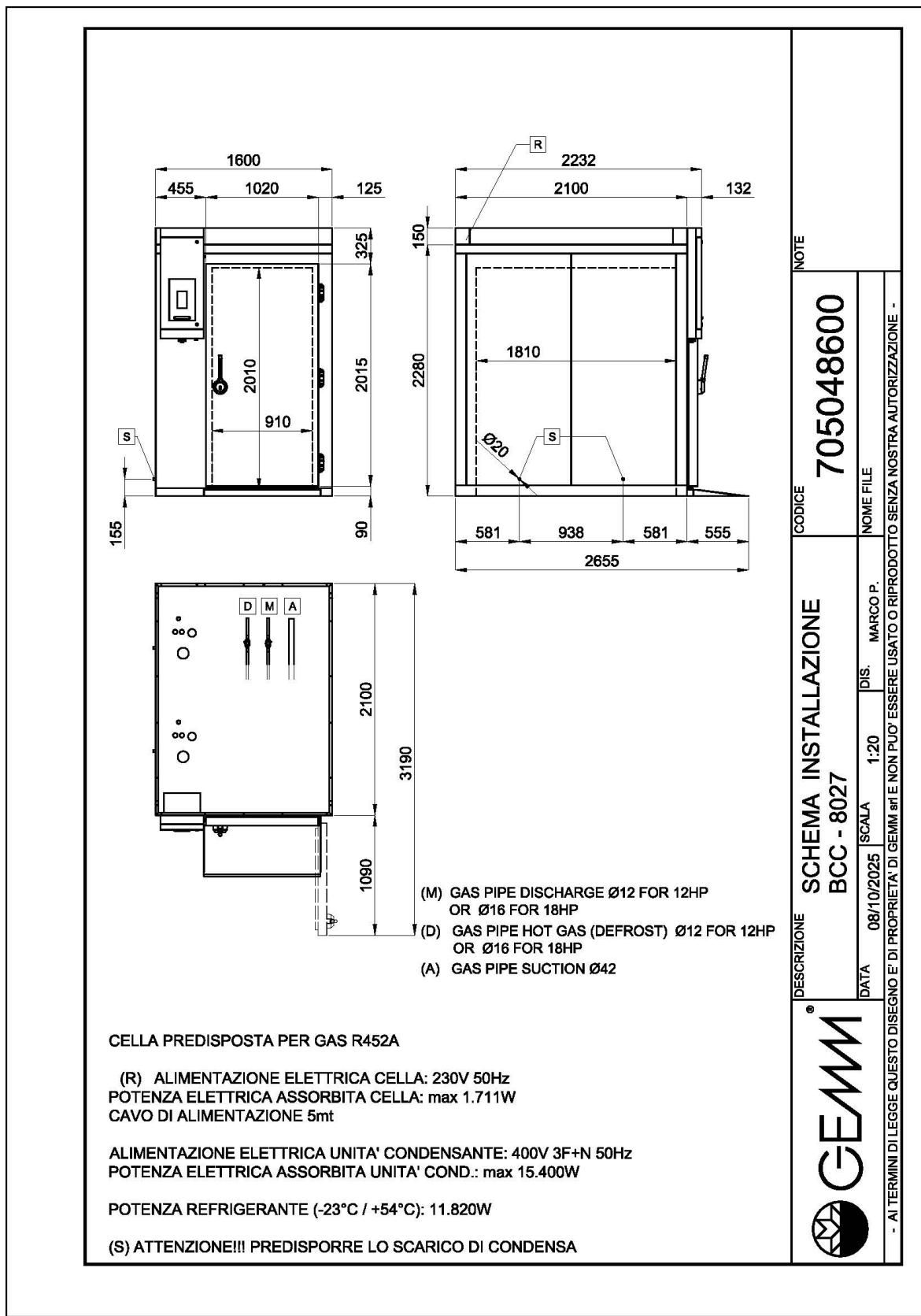


Version sans groupe de condensation pour BCC/8027 (extraction)



Fréquence 60Hz 40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



BCC/8027