

GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES POUR CHARIOTS

Modèle: GT2/0340

Code: 45101010

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE TUNNEL POUR NO. 3
CHARIOTS GN 2/1 / 600X800 - 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 ainsi qu'interagir avec le dispositif Wi-Fi (travers du Cloud) pour surveiller et modifier le fonctionnement de l'équipement ou diagnostiquer d'éventuels problèmes à distance (PC, tablette ou smartphone).



- 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: 3 chariots GN 2/1 / 600x800 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, température 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: 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	2
Capacité du chariot	nr	3 GN 2/1/60x80
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	160 x 280 x 242
Épaisseur d'isolation	mm	100
Dimensions utiles internes (WxDxH)	cm	91 x 237 x 201
Évaporateurs	nr	2
Serrure		OUI
Éclairage		OUI
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 410 +90/-18°C = Kg 380
Groupe frigorifique		groupe à distance
Puissance du compresseur	Hp	18
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	1510 / 18850*
Puissance de refroidissement	W	17260**
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	258 x 173 x 167
		258 x 173 x 167
		257 x 157 x 214
Volume brut	mc	23,54
Poids net	kh	2130
Poids brut	kg	2192

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

Avec température ambiante de +30°C charge d'échantillos 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'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 carénée et insonorisée de 18.0 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.

ACCESSOIRES:



Kit hiver pour unité de condensation carénée pour BCC/8027P GT2/ GT3/
GT4/ GT5/ (supplément)

45100919



Fréquence 60Hz

40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:

(M) GAS PIPE DISCHARGE Ø16
 (D) GAS PIPE HOT GAS (DEFROST) Ø16
 (A) GAS PIPE SUCTION Ø28

CELLA PREDISPOSTA PER GAS R452A

(R) ALIMENTAZIONE ELETTRICA CELLA: 230V 50Hz
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA CELLA: max 1.510W
 CAVO DI ALIMENTAZIONE 5mt

ALIMENTAZIONE ELETTRICA UNITA' CONDENSANTE: 400V 3F+N 50Hz
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA UNITA' COND.: max 18.850W

POTENZA REFRIGERANTE (-23°C / +54°C): 17.260W

(S) ATTENZIONE!!! PREDISPORRE LO SCARICO DI CONDENSA

DESCRIZIONE	SCHEMA INSTALLAZIONE			CODICE	705048700	NOTE
DATA	08/10/2025	SCALA	1:40	NOME FILE		
		DIS.	L. P.			
- AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI PROPRIETA' DI GEMM srl E NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -						

GT2/0340