GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES POUR CHARIOTS **Modèle: GT4/0580** **Code: 45101100**

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE TUNNEL POUR NO. 5 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 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: 5 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, temperature 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	5 GN 2/1/60x80
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	160 x 421 x 242
Épaisseur d'isolation	mm	100
Dimensions utiles internes (WxDxH)	cm	91 x 377 x 201
Evaporateurs	nr	4
Serrure		OUI
Éclairage		OUI
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 820 +90/-18°C = Kg 750
Groupe frogorifique		groupe à distance
Puissance du compresseur	Hp	18,0 + 18,0
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	2910 / 37000*
Puissance de refroidissement	W	34520**
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5

*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°4 évaporateus 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”.

•Unités condensatrices carénées et insonorisées de 18,0+18,0 Hp à haute fiabilité avec compresseurs 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.

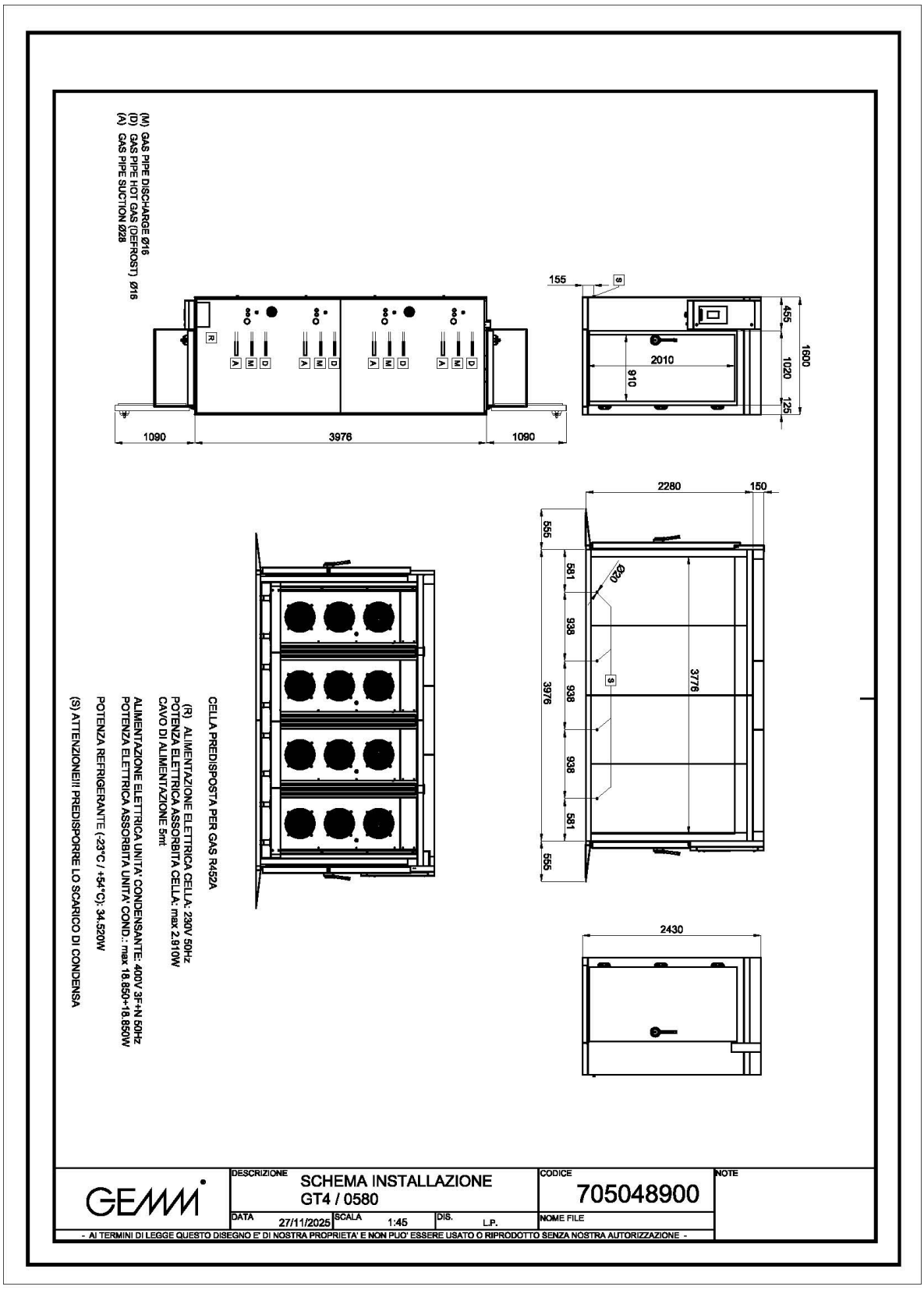
Autres caractéristiques et fonctionnalités:

- 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.

ACCESSOIRES:

	Kit hiver pour unité de condensation caréné pour BCC/8027P GT2/ GT3/ GT4/ GT5/ (supplément)	45100919
	Fréquence 60Hz	40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



GT4/0580