

GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES POUR CHARIOTS Modèle: GT5/0698 Code: 45101150

NEW RUNNER



REFROIDISSEUR RAPIDE TUNNEL POUR NO. 6 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: no. 6 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, 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	6 GN 2/1/60x80
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	160 x 515 x 242
Épaisseur d'isolation	mm	100
Dimensions utiles internes (WxDxH)	cm	91 x 471 x 201
Evaporateurs	nr	5
Serrure		OUI
Éclairage		OUI
Rendement* positif / négatif	kg	+90/+3°C = Kg 980
Refluement positii / flegatii	ĸy	+90/-18°C = Kg 920
Groupe frogorifique		groupe à distance
Puissance du compresseur	Нр	18,0 + 27,0
Contrôle de la ventilation		OUI
Contrôle de l'humidité		NON
Puissance maximale absorbée	W	3595 / 45140*
Puissance de refroidissement	W	41760**
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 :

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 BCC/8027P GT2/ GT3/ GT4/ GT5/ (supplément)
 45100919

 **
 Fréquence 60Hz
 40200560