# GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

**REFROIDISSEURS RAPIDES MULTIFONCTION POUR PLATEAUX**

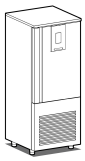
**Modèle: BCM/15** **Code: 45101524**

*NEW RUNNER*

REFROIDISSEUR RAPIDE MULTIFONCTION 15 PLATEAUX GN 1/1 / 600X400 - Cellule de refroidissement rapide multifonction pour gérer différents cycles de travail, y compris refroidissement rapide positif (hard/soft) et négatif, fonction de levage avec générateur d'humidité, fonction de cuisson à basse température (+70 °C). La carte électronique multifonctionnelle et multilingue, grâce à l'écran tactile 5" à couleur, permet d'organiser facilement les cycles de travail, de configurer plusieurs fonctions et d'avoir un contrôle total sur le refroidissement rapide. Système de supervision Wi-Fi via Gemm Cloud. Temperature minimale de l'air -40°C.



- Construction: en ecier inox
- Porte USB, sonde al coeur, GEMM-Cloud inclus
- Capacité interne: 15 plateaux GN 1/1 ou grilles/plateaux 600x400 mm (non grilles GN 1/1)
- Position du compartiment technique : placé dessous
- Type de réfrigération: refroidissement rapide positif (hard/soft) et négatif, fonction de levage avec générateur d'humidité, fonction de cuisson à basse température (+70 °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: bac manuelle
- Fournir avec: structure pour plateaux, pas 67 mm, sonde au cœur, système de surveillance Wi-Fi GEMM-Cloud
- Non inclus: plateaux/grilles



Données techniques

| | | |
|---|---|---|
| Portes | nr | 1 |
| Capacité (brute) | l | 321 |
| Capacité plateaux/étagères | nr | 15 GN 1/1 o 15 EN (600x400) |
| Dimensions extérieures (WxDxH) | cm | 80 x 82 x 200 |
| Épaisseur d'isolation | mm | 60 |
| Pas glissières | mm | 67 |
| Serrure | | NON |
| Éclairage | | NON |
| Température | °C | max +70°C |
| Rendement* positif / négatif | kg | +90/+3°C = Kg 70<br>+90/-18°C = Kg 60 |
| Groupe frogorifique | | groupe logé |
| Gaz | | R290 |
| Contrôle de la ventilation | | OUI |
| Contrôle de l'humidité | | OUI |
| Humidité relative | ur% | 0-100% |
| Puissance maximale absorbée | W | 2906* |
| Puissance de refroidissement | W | 3172** |
| Tension d'alimentation | | 3x400V ~ 50Hz |
| Classe climatique | | 5 |
| Dimensions de l'emballage (WxDXH) | cm | 87 x 91 x 220 |
| Volume brut | mc | 1,74 |
| Poids net | kh | 256 |
| Poids brut | kg | 266 |

*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 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 ;
- Levage automatique: programme de levage retardateur avec contrôle de la température, de la ventilation et de l'humidité (0-100 %) ;
- Levage instantané: levage continu et rapide avec contrôle de la température, de la ventilation et de l'humidité (0-100 %) ;
- Cuisson lente: cuisson à basse température pendant une durée prolongée (max. +70 °C) ;

*Autres fonctions de programmation des cycles:*

- Personnalisation complète des paramètres pour chaque cycle : durée, niveau de ventilation, température de la chambre, humidité, 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 – séchage - chocolat.
- 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 de données vers le système de surveillance à distance via une connexion Wi-Fi Gemm-Cloud.
- Téléchargement des alarmes HACCP.
- Assistance à distance.
- Mises à jour firmware et téléchargement des données HACCP depuis le cloud.

## DÉTAILS:



Interface écran tactile 7"



Contrôle de la ventilation à toutes les phases




Écran des cycles




Cycle de fermentation contrôlée

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

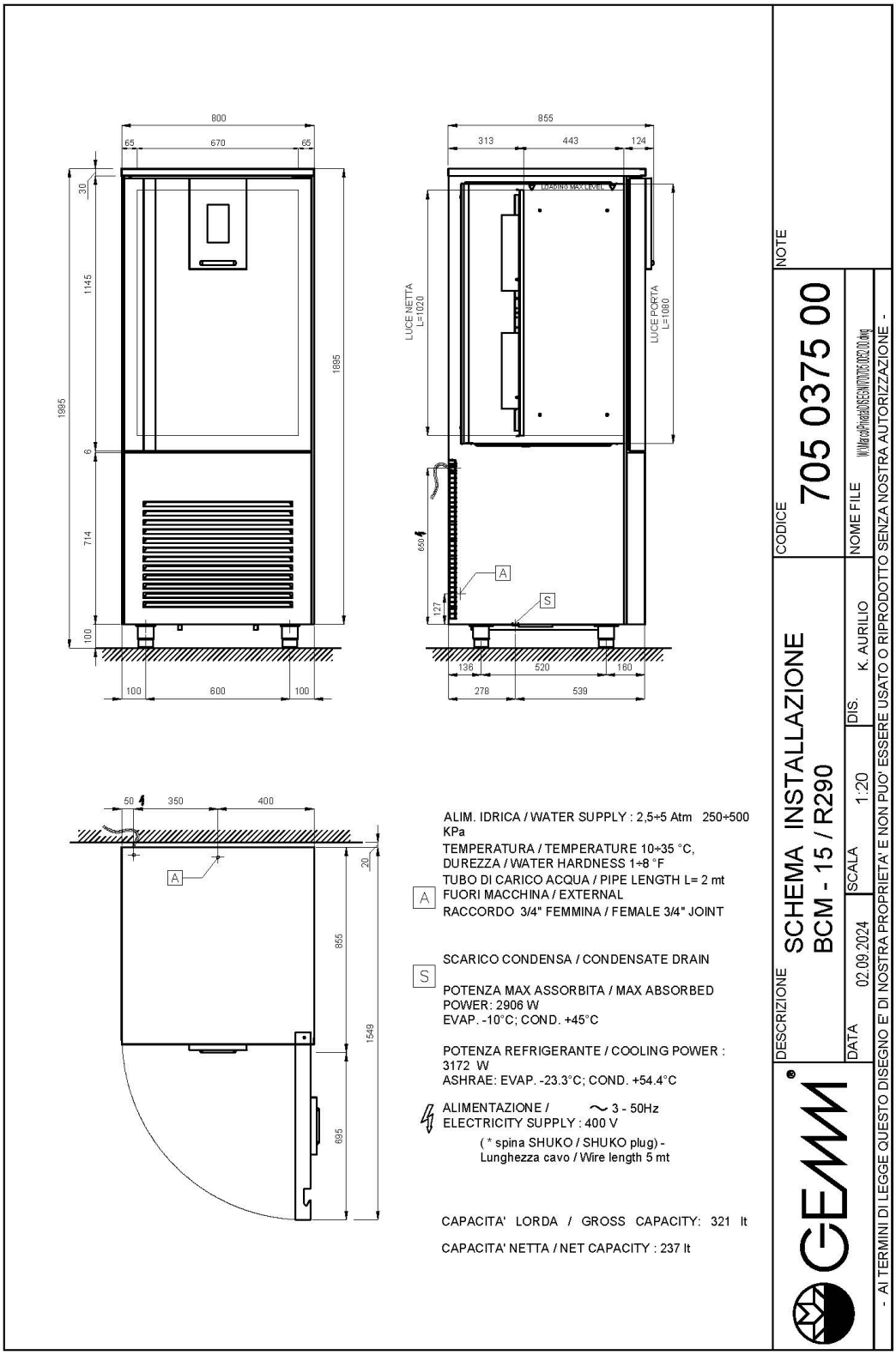



Gaz écologique (R290)

## ACCESSOIRES:

| | | |
|---|---|---|
| | Kit pâtisserie BCB(T)/15 pour plateaux 60x40 pas 16,5 mm (supplément) | 45100204 |
| | Paire de glissières pour étagère cm 60x40 | 45020503 |
| | Kit. no. 4 roulettes Ø 100 (supplément) | 45000540 |
| | Étagère en acier inox GN 1/1 | 45100240 |
| | Étagère en acier inox GN 60x40 | 45100242 |
| | Fréquence 60Hz | 40200560 |

SCHÉMA D'INSTALLATION:




BCM/15