

GLACERIE|PÂTISSERIE|RESTAURATION

REFROIDISSEURS RAPIDES MULTIFONCTION POUR CHARIOTS

Modèle: BCM/4008

Code: 45102110

NEW RUNNER

REFROIDISSEUR RAPIDE MULTIFONCTION POUR NO. 1

CHARIOT 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 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. Système de supervision Wi-Fi via Gemm Cloud. Temperature minimale de l'air -40°C.



- Construction: finition intérieure en acier inox AISI 304
- Panneaux isolants d'épaisseur 70 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: 1 chariot GN 2/1 / 600x800
- Position du compartiment technique : supérieur
- 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: tuyau pour l'élimination de l'eau de condensation (prévoir un raccordement)
- Machine livrée montée
- 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 | 1 GN 2/1/60x80 |
| Dimensions extérieures (WxDxH) | cm | 89 x 148 x 242 |
| Épaisseur d'isolation | mm | 70 |
| Dimensions utiles internes (WxDxH) | cm | 71 x 90 x 187 |
| Evaporateurs | nr | 1 |
| Serrure | | OUI |
| Éclairage | | OUI |
| Température | °C | max +70°C |
| Rendement* positif / négatif | kg | +90/+3°C = Kg 95 +90/-18°C = Kg 75 |
| Groupe frigorifique | | groupe logé |
| Puissance du compresseur | Hp | 3 |
| Gaz | | R452A |
| Contrôle de la ventilation | | OUI |
| Contrôle de l'humidité | | OUI |
| Humidité relative | ur% | 0-100% |
| Puissance maximale absorbée | W | 4999* |
| Puissance de refroidissement | W | 3980** |
| Tension d'alimentation | | 3x400V ~ 50Hz |
| Classe climatique | | 5 |
| Dimensions de l'emballage (WxDxH) | cm | 106 x 170 x 256 |
| Volume brut | mc | 4,613 |
| Poids net | kh | 477 |
| Poids brut | kg | 522 |

*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 :

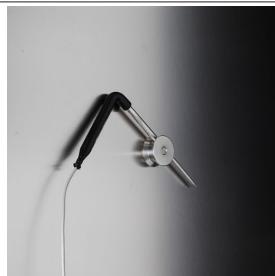
- Valve de compensation.
- N°1 évaporateur vertical à haut coefficient d'échange thermique, multicircuit, avec traitement anticorrosion par cataphorèse, qui grâce aux convoyeurs d'air garantit des performances élevées en évitant la déshydratation des aliments.
- Évaporateurs équipés chacun de 3 ventilateurs 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 3.0 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.

DÉTAILS:



Poignée solide en acier inoxydable AISI 304



Sonde à aiguille



Détail de la charnière de porte battante



Sol inox renforcé avec protection intérieure contre les chocs



Interface écran tactile 7"



Écran des cycles



Cycle de fermentation contrôlée

ACCESOIRES:

| | | |
|---|--|----------|
| o | Kit de stérilisation à l'ozone pour BCC/4008-4011-4014-6015 (supplément) | 45100912 |
| ❖ | | 45100921 |
|  | Rampe L=110 cm pour BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (supplément) | 45100961 |
| ⚡ | Fréquence 60Hz | 40200560 |