GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA **Modello: BCT/15** **Codice: 45100124**

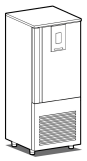
ABBATTITORI PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 15 TEGLIE GN 1/1 / 600X400 - Abbattitore di temperatura per abbattere velocemente la temperatura al cuore degli alimenti: abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti. La scheda elettronica multifunzione e multilingua, grazie al display grafico touch-screen a colori da 7'', permette di organizzare facilmente i cicli di lavoro, di impostare molteplici funzionalità e di avere un controllo totale sull'abbattimento. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C



- Costruzione: acciaio inox
- Sonda al cuore, porta USB
- Capacità interna: 15 teglie GN 1/1 o griglie/teglie 600x400 mm (no griglie GN 1/1)
- Posizione vano tecnico: posto sotto
- Tipo refrigerazione: abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti, raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C
- Controllo elettronico: scheda elettronica TOUCH screen 7"
- Cicli speciali: ciclo continuo, sanificazione pesce, preraffreddamento, asciugatura. Ricettario
- Sistema sbrinamento: automatico a gas caldo
- Evaporazione condensa: bacinella manuale
- Dotazione: struttura portateglie, passo 67 mm
- Esclusioni: teglie/griglie



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	321
Capacità teglie/cassette	nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	67
Capacità vaschette gelato	nr	21 (5 l - 360x160x120h mm)
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 70 +90/-18°C = Kg 60
Motore		a bordo
Gas		R290
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	2906*
Potenza refrigerante	W	3172**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220
Volume lordo	mc	1,74
Peso netto	kg	256
Peso lordo	kg	266

Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018
*Evap. -10°C, cond. +45°C/**ASHRAE (evap. -23,3 cond. +54,4°C)

PANNELLO DI CONTROLLO:

- Interfaccia touchscreen da 7” per un utilizzo semplice e intuitivo.
- Scheda elettronica multifunzione e multilingua.
- L’abbattimento selezionabile a tempo o a sonda da inserire nel cuore del prodotto.

Programmi selezionabili:

- Chilling: abbattimento positivo della temperatura (+3°C);
- Hard chilling: abbattimento positivo ‘rapido’ della temperatura (+3°C in 90'minuti), durante

questa fase la temperatura dell’aria raggiunge -20° C;
- Freezing: surgelazione o congelamento (-18°C in 240'minuti) durante questa fase la temperatura dell’aria raggiunge -40°C;
- Soft Freezing: surgelazione o congelamento 'delicato' (-18°C in 240'minuti) durante questa fase la temperatura dell’aria raggiunge -40°C;

Altre funzioni di programmazione cicli:

- Personalizzazione completa dei parametri di ogni ciclo: tempo, livello di ventilazione, temperatura della cella, ecc.
- Possibilità di creare e salvare cicli personalizzati per ogni tipologia di alimento, direttamente nel proprio ricettario.
- Cicli speciali preimpostati: preraffreddamento - indurimento gelato – asciugatura - sanificazione pesce - raffreddamento bottiglie.
- Defrost manuale e automatico.
- Ciclo di abbattimento personalizzato: possibilità di programmare fino a 4 fasi distinte, impostando tempo, temperatura della cella, temperatura del prodotto e ventilazione.
- Funzione di mantenimento automatico a fine ciclo.
- Ricettario integrato con capacità di memorizzare fino a 100 ricette.

Altre caratteristiche e funzionalità:

- Diagnostica continua con visualizzazione in tempo reale e memorizzazione degli allarmi.
- Upload e download ricette.
- Storico funzionamento macchina in file formato Excel, Csv.
- Parametrizzazione e aggiornamento della macchina.
- Trasferimento dati con il sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GemmCloud (SU RICHIESTA)
- Download allarmi HACCP.
- Assistenza da remoto.
- Aggiornamenti firmware e download dati HACCP da cloud.

DETTAGLI



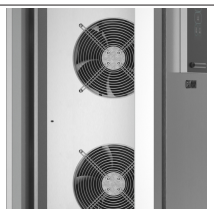
Schermata cicli speciali



Particolare pannello areazione per una facile pulizia



Interfaccia touch screen 7" interamente customizzata GEMM


Controllo della ventilazione in tutte le fasi


Costruzione in acciaio inox, con spessore isolamento di 60mm



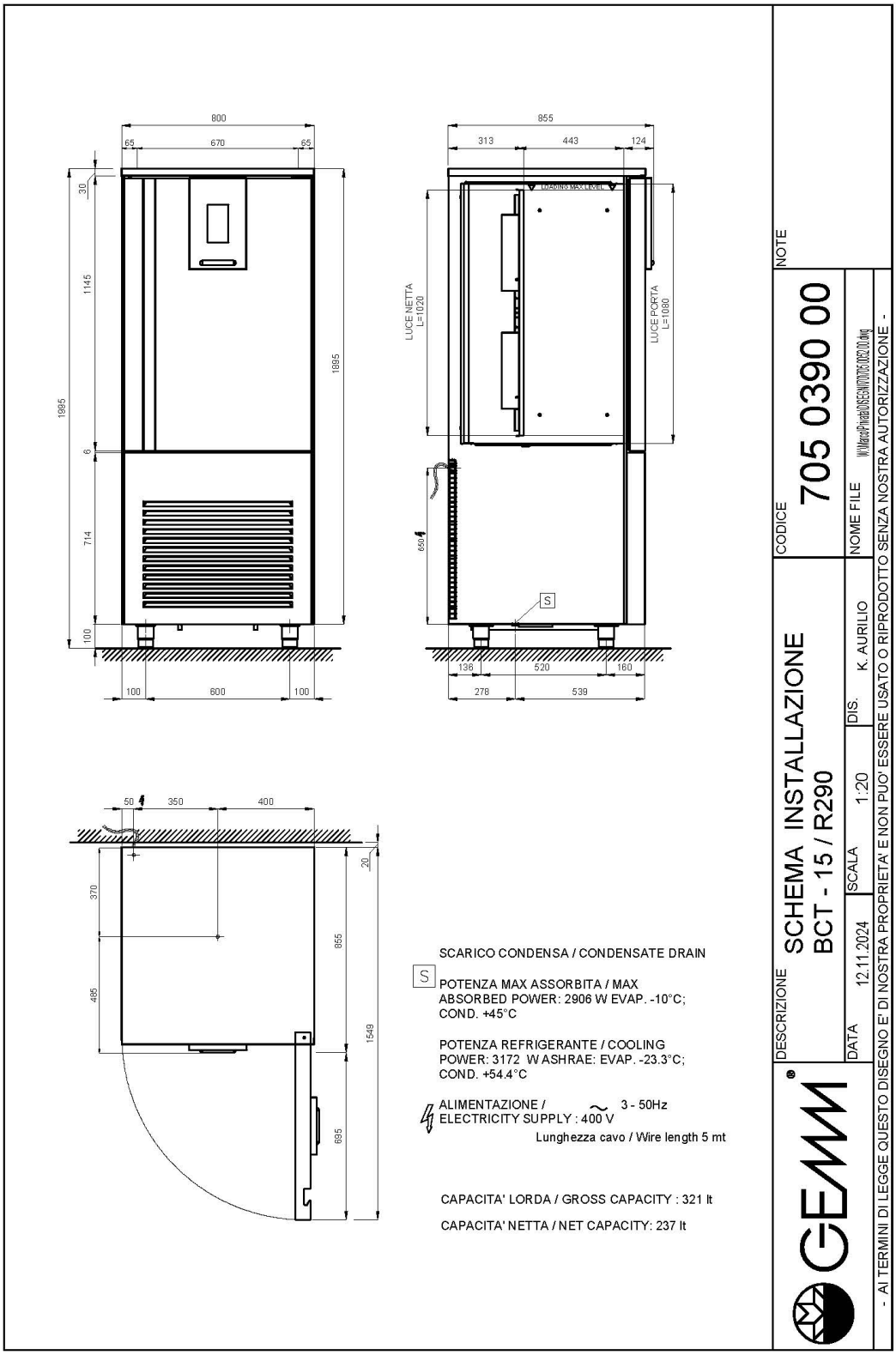
Gas ecologico (R290)

Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud

ACCESSORI

	Kit pasticceria BCB(T)/15 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione)	45100204
	Coppia guide per griglia cm 60x40	45020503
	Griglia inox cm 60x40	45100242
	Kit n. 4 ruote Ø 100	45000540
	Kit sterilizzatore ad ozono per BCT/05-10-15-24 (maggiorazione)	45100228
	Sonda riscaldata BCT (maggiorazione)	45100232
	Sonda multipunto BCT (maggiorazione)	45100233
	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua BCB(T)/10-15-24 (maggiorazione)	45100237
	Sistema supervisione Wi-Fi per BCT, AFLV (maggiorazione)	45000563
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCT/15