

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

ABBATTITORI PER CARRELLI

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER 1 CARRELLO GN 2/1 - 600X800 - Gli abbattitori di temperatura per carrelli della linea MAXI, progettati per soddisfare le esigenze di abbattimento rapido in laboratori medio-grandi, dall'impianto di ristorazione al laboratorio semi-industriale di pasticceria e panetteria. Abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti, con raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C. Scheda di controllo touch screen 7" con supervisione Wi-Fi GEMM-Cloud da remoto.

- Costruzione: finitura interna inox AISI 304
- Pannelli isolanti sp. 70mm mediante iniezione di poliuretano espanso privo di CFC e HCFC da 43kg/m3 tra due lamiere in acciaio inox AISI 304, con trasmittanza termica di U=0.23 W/m²K
- Pavimento cella isolato in finitura "riso" R12 e rinforzato in acciaio inox AISI 304 sp. 15/10, con rampa ingresso carrelli
- Capacità interna: 1 carrello GN 2/1 o 600x800
- · Posizione vano tecnico: superiore
- 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: Preraffreddamento Indurimento gelato -Asciugatura - Sanificazione pesce - Raffreddamento bottiglie
- · Sistema sbrinamento: a gas caldo
- Evaporazione condensa: tubo scarico condensa (predisporre scarico acqua)
- · Cella fornita montata
- Apparecchiatura adatta ad incasso pavimento
- Dotazione: sonda al cuore, porta USB, sistema supervisione Wi-Fi GEMM-Cloud
- · Esclusioni: carrelli, tubazioni collegamento unità condensatrice e carica gas



Codice: 45100520

Modello: BCC/4011





DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità carrelli	nr	1 GN 2/1/60x80
Misure esterne (WxDxH)	cm	89 x 148 x 242
Spessore isolamento	mm	70
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	71 x 90 x 187
Evaporatori	nr	1
Serratura di serie		SI
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 110
	9	+90/-18°C = Kg 95
Motore		unità condensatrice remota
Potenza compressore	Нр	4
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	5942*
Potenza refrigerante	W	5080**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imbelle (M/vDvL)	cm	106 x 170 x 256
Dimensioni imballo (WxDxH)	CIII	138 x 93 x 104
Volume lordo	mc	5,95
Peso netto	kg	487
Peso lordo	kg	532

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)

CARATTERISTICHE COMPONENTI/IMPIANTO:

- Valvola di compensazione.
- No. 1 evaporatore verticale ad alto coefficiente di scambio termico multicircuito, con trattamento in cataforesi anticorrosione, che grazie ai convogliatori dell'aria garantiscono performance elevate evitando la disidratazione degli alimenti.
- Evaporatori dotati di no. 3 ventilatori ciascuno garantendo raffreddamento uniforme del prodotto sul carrello.
- Velocità dell'aria: 0,7-7m/s -Variabile tramite il controllore dell'abbattitore.
- Portata d'aria per ogni evaporatore: 10500 m3/h.
- Sbrinamento evaporatori a gas caldo per aumentare la qualità dello sbrinamento e ridurne i tempi. Lo sbrinamento automatico non si attiva durante il ciclo ma solo durante la fase di conservazione per non compromettere il prodotto all'interno.
- Parete evaporatori accessibile per facile pulizia e manutenzione.
- Blocco istantaneo dei ventilatori all'apertura della porta.
- In dotazione paracolpi interni in acciaio inox per il corretto posizionamento carrelli.
- In dotazione sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore del prodotto con impugnatura ad "L".



- Unità condensatrice aperta da 4.0 Hp ad alta affidabilità con compressore BITZER.
- •Condensatore ad elevate prestazioni dimensionato per garantire il funzionamento a temperatura ambiente di 40°C (classe climatica 5).
- Velocità ventilatori condensatore variabile.

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);
- <u>Hard chilling</u>: abbattimento positivo 'rapido' della temperatura (+3°C in 90'minuti), durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -20° C;
- <u>Freezing</u>: surgelazione o congelamento (-18°C in 240'minuti) durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -40°C;
- <u>Soft Freezing</u>: surgelazione o congelamento 'delicato' (-18°C in 240'minuti) durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -40°C;
- -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.
- -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.
- -Download allarmi HACCP.
- -Assistenza da remoto.
- -Aggiornamenti firmware e download dati HACCP da cloud



DETTAGLI



Dettaglio pannello comandi con vetro temperato fumè



Resistente maniglia in acciaio inox AISI 304



Particolare sonda a spillone



Particolare cerniera porta battente



Pavimento inox rinforzato con paracolpi interno



Schermata Cicli speciali



Schermata iniziale scheda elettronica touch screen 7"

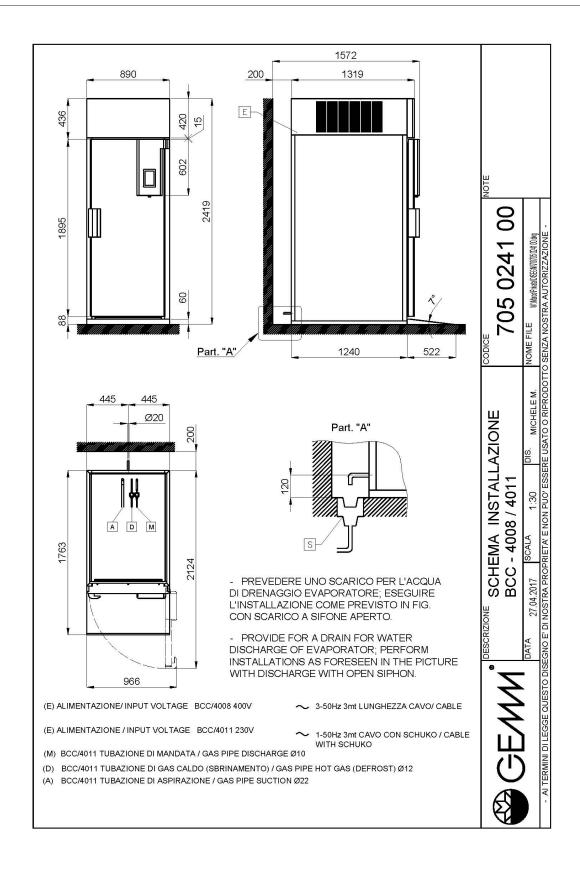


Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud.

ACCESSORI

O_3	Kit sterilizzatore ad ozono per BCC/4008-4011-4014-6015 (maggiorazione)	45100912
	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4011 (maggiorazione)	45100923
	Unità condensatrice carenata silenziata per BCC/4011 (maggiorazione)	45100941
	Pedana L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (maggiorazione)	45100961
*****	Kit invernale per BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (maggiorazione)	45100917
*	Funzione scongelamento BCC/4008-4011 (maggiorazione)	
	Versione senza unità condensatrice per BCC/4011 (detrazione)	
4	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCC/4011