

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCC/4011

Codice: 45100521

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 $U=0.23 \text{ W/m}^2\text{K}$
- 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 mm
- 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: automatico 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



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		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 110 +90/-18°C = Kg 95
Motore		unità condensatrice remota
Potenza compressore	Hp	4
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	5942*
Potenza refrigerante	W	5080**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	100 x 155 x 256 138 x 93 x 104
Volume lordo	mc	5,3
Peso netto	kg	556
Peso lordo	kg	616

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 multiciruito, 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 ridurre 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);
 - ***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;
- 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



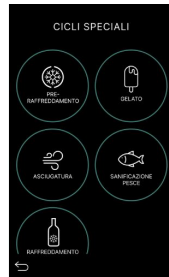
Particolare sonda a spillone



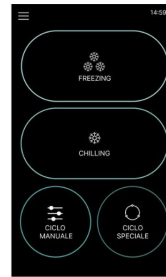
Particolare cerniera porta battente



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	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)	
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE

CELLA PREDISPOSTA PER GAS R452A

(R) ALIMENTAZIONE ELETTRICA CELLA: 230V 50Hz
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA CELLA: max 330W
 CAVO DI ALIMENTAZIONE 5mt

ALIMENTAZIONE ELETTRICA UNITA' CONDENSANTE: 400V 3F+N 50Hz
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA UNITA' COND.: max 5.942W
 POTENZA REFRIGERANTE (-23°C / +54°C): 5.080W

(S) ATTENZIONE!!! PREDISPORRE LO SCARICO DI CONDENSA

(M) GAS PIPE DISCHARGE Ø10
 (D) GAS PIPE HOT GAS (DEFROST) Ø12
 (A) GAS PIPE SUCTION Ø22

- PREVEDERE UNO SCARICO PER L'ACQUA DI DRENAGGIO EVAPORATORE; ESEGUIRE L'INSTALLAZIONE COME PREVISTO IN FIG. CON SCARICO A SIFONE APERTO.
 - PROVIDE FOR A DRAIN FOR WATER DISCHARGE OF EVAPORATOR; PERFORM INSTALLATIONS AS FORESEEN IN THE PICTURE WITH DISCHARGE WITH OPEN SIPHON.

DESCRIZIONE		SCHEMA INSTALLAZIONE	
BCC - 4011		BCC - 4011	
DATA	08.10.2025	SCALA	1:20
		DIS.	MARCO P.
CODICE		705048300	
NOTE		NOME FILE	
		-	

GEMM®
 - AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI PROPRIETA' DI GEMM srl E NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -

BCC/4011