

# **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: no. 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 smontata
- Apparecchiatura adatta ad incasso pavimento
- Dotazione: sonda al cuore, porta USB, sistema supervisione Wi-Fi GEMM-Cloud
- Esclusioni: carrello/i



Codice: 45100620

Modello: BCC/4014





#### DATI TECNICI

| Porte                            | nr | 1                                       |
|----------------------------------|----|-----------------------------------------|
| Capacità carrelli                | nr | 1 GN 2/1/60x80                          |
| Misure esterne (WxDxH)           | cm | 134 x 135 x 239                         |
| Spessore isolamento              | mm | 70                                      |
| Dimensioni utili interne (WxDxH) | cm | 70 x 96 x 200                           |
| Serratura di serie               |    | SI                                      |
| Luce di serie                    |    | NO                                      |
| Resa* abbattimento/surgelazione  | kg | +90/+3°C = Kg 150<br>+90/-18°C = Kg 130 |
| Motore                           |    | unità condensatrice remota              |
| Potenza compressore              | Нр | 6                                       |
| Controllo ventilazione           |    | SI                                      |
| Controllo umidità                |    | NO                                      |
| Potenza max assorbita            | W  | 805 / 8400*                             |
| Potenza refrigerante             | W  | 7300**                                  |
| Tensione alimentazione           |    | 3x400V ~ 50Hz                           |
| Classe climatica                 |    | 5                                       |
|                                  |    | 258 x 148 x 101                         |
| Dimensioni imballo (WxDxH)       | cm | 258 x 148 x 74                          |
|                                  |    | 174 x 112 x 108                         |
| Volume lordo                     | mc | 8,79                                    |
| Peso lordo                       | kg | 967                                     |

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 6.0Hp 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**



Schermata iniziale scheda elettronica touch screen 7"



Schermata Cicli speciali



Dettaglio pannello comandi con vetro temperato fumè



Particolare sonda a spillone



Particolare cerniera porta battente



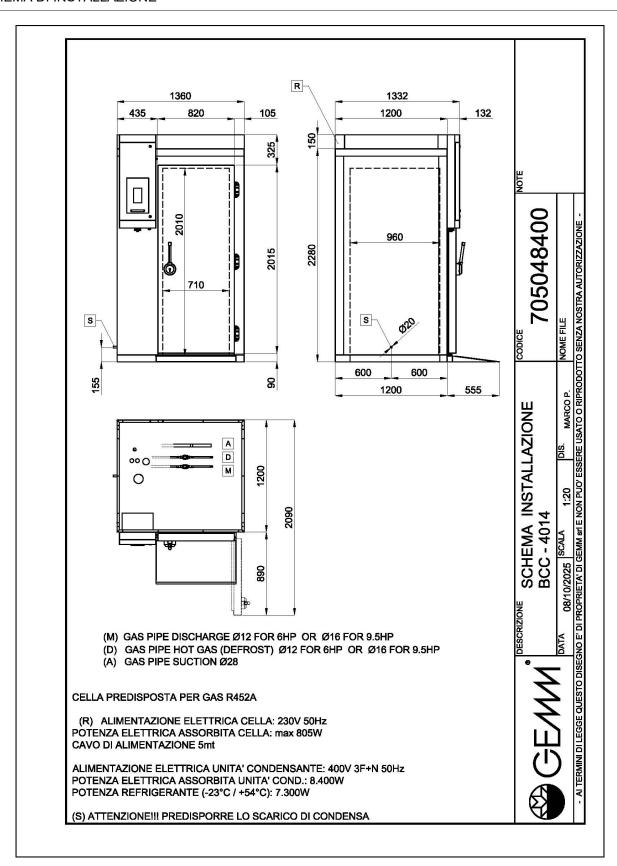
Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud.

# **ACCESSORI**

|                | Porta passante aggiuntiva per BCC/4014(P) (maggiorazione)                         | 45100951 |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| O <sub>3</sub> | Kit sterilizzatore ad ozono per BCC/4008-4011-4014-6015 (maggiorazione)           | 45100912 |
| *              | Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4014 BCC/6015 (maggiorazione) | 45100925 |
|                | Unità condensatrice carenata silenziata per BCC/4014 BCC/6015 (maggiorazione)     | 45100943 |
|                | Pedana L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (maggiorazione)                     | 45100961 |
|                | Porta con cerniere sx per BCC/4014(P) (maggiorazione)                             | 45100971 |
| ₩              | Kit invernale per BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (maggiorazione)             | 45100917 |
| *              | Funzione scongelamento BCC/4014-6015 (maggiorazione)                              |          |
|                | Versione senza unità condensatrice per BCC/4014 BCC/6015 (detrazione)             |          |
| 4              | Frequenza 60Hz                                                                    | 40200560 |



## SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCC/4014