

Modello: BCC/4014P

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

ABBATTITORI PER CARRELLI

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER 1 CARRELLO GN 2/1 - 600X800 POTENZIATO - 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, fondo raggiato
- 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 e rinforzato in acciaio inox AISI 304 con no. 1 rampa ingresso carrelli 524 mm
- Capacità interna: no. 1 carrello GN 2/1 o 600x800
- Posizione vano tecnico: superiore
- Controllo elettronico: scheda 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 per incasso a pavimento
- Dotazione: sonda al cuore, porta USB, Sistema supervisione Wi-FI GEMM-Cloud di serie
- · Esclusioni: carrelli esclusi



Codice: 45100625





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 200 +90/-18°C = Kg 180	
Motore		unità condensatrice remota	
Potenza compressore	Нр	9,5	
Controllo ventilazione		SI	
Controllo umidità		NO	
Potenza max assorbita	W	805 / 10260*	
Potenza refrigerante	W	8800**	
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz	
Classe climatica		5	
Volume lordo	mc	9,35	

Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

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 9.5 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.

^{*}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);
- <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"



Particolare sonda a spillone



Schermata Cicli speciali



Particolare cerniera porta battente



Dettaglio pannello comandi con vetro temperato fumè



Pavimento inox rinforzato con paracolpi interno



Resistente maniglia in acciaio inox AISI 304



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

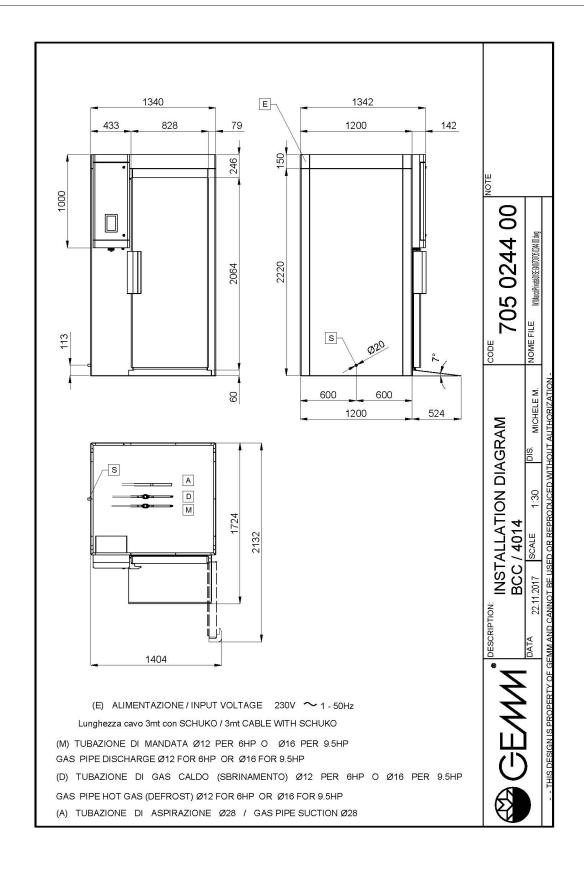


ACCESSORI

	Porta passante aggiuntiva per BCC/4014(P) (maggiorazione)	45100951
*	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4014P BCC/6015P (maggiorazione)	45100927
	Unità condensatrice carenata silenziata per BCC/4014P BCC/6015P (maggiorazione)	45100945
	Pedana L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (maggiorazione)	45100961
\Box	Porta con cerniere sx per BCC/4014(P) (maggiorazione)	45100971
₩	Kit invernale per BCC/4011 4014 4014P 6015 6015P 8027 (maggiorazione)	45100917
	Versione senza unità condensatrice per BCC/4014P BCC/6015P (detrazione)	
4	Frequenza 60Hz	40200560



SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCC/4014P