GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA **Modello: BCC/6015** **Codice: 45100720**

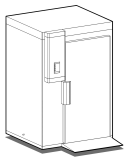
ABBATTITORI PER CARRELLI

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER 1 CARRELLO 800X1000 - 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. 100mm 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 800x1000
• 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: carrelli, tubazioni collegamento unità condensatrice e carica gas

GEMM®



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità carrelli	nr	1 80x100
Misure esterne (WxDxH)	cm	160 x 154 x 242
Spessore isolamento	mm	100
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	91 x 111 x 201
Evaporatori	nr	1
Serratura di serie		SI
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 150 +90/-18°C = Kg 130
Motore		unità condensatrice remota
Potenza compressore	Hp	6
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	805 / 8400*
Potenza refrigerante	W	7300**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	258 x 173 x 116 258 x 173 x 74 113 x 174 x 108
Volume lordo	mc	10,6
Peso lordo	kg	1084

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:

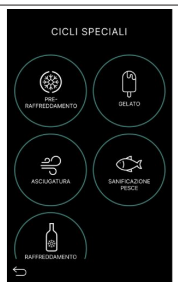
-Interfaccia touchscreen da 7” per un utilizzo semplice e intuitivo.
-Scheda elettronica multifunzione e multilingua.
-L’abbattimento selezionabile a tempo o a sonda da inserire nel cuore del prodotto.
-Programmi selezionabili:
• *Chilling*: abbattimento positivo della temperatura (+3°C);
• *Hard chilling*: 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

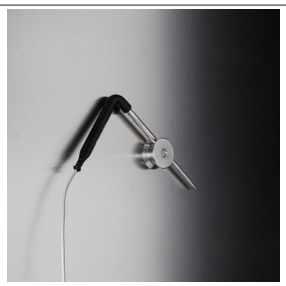
DETTAGLI

Schermata iniziale scheda elettronica touch screen 7"



Schermata Cicli speciali

Dettaglio pannello comandi con vetro temperato fumè



Particolare sonda a spillone

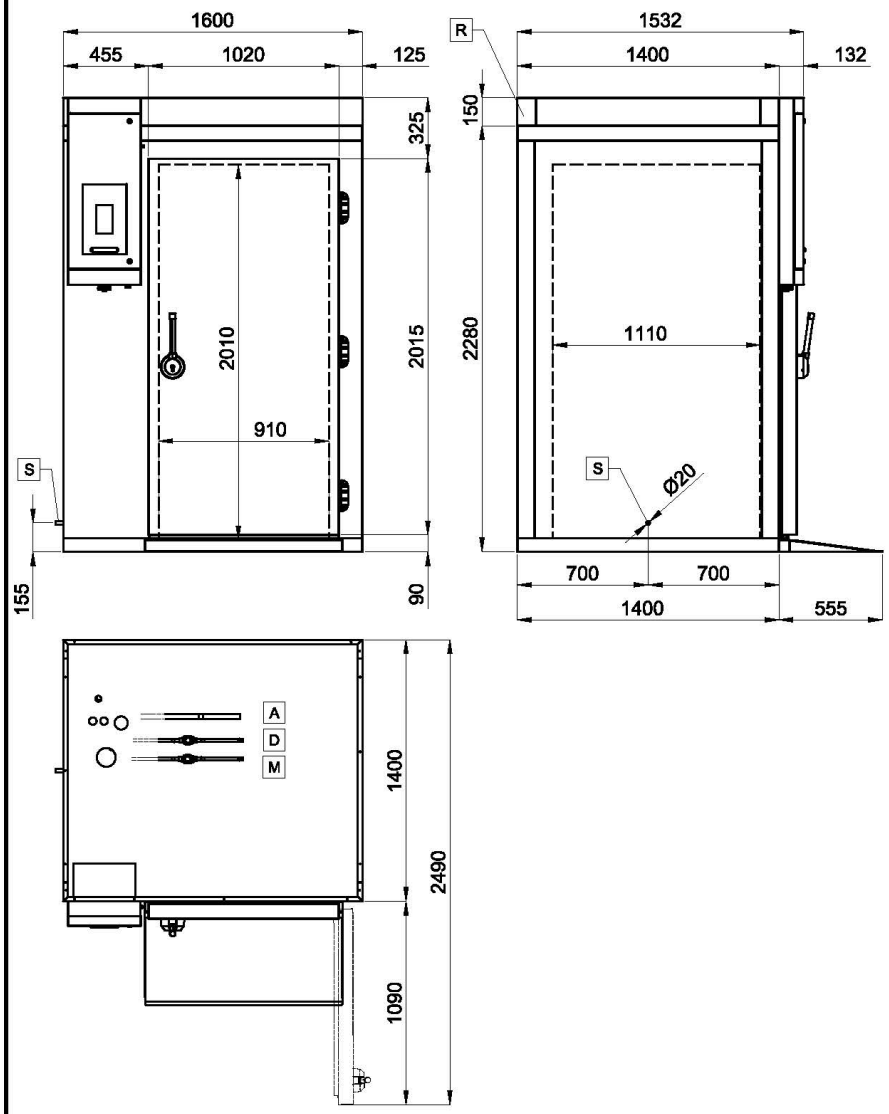
Particolare cerniera porta battente

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

ACCESSORI

	Porta Passante aggiuntiva per BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione)	45100953
	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/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione)	45100963
	Porta con cerniere sx per BCC/6015(P) BCC/8027(P) (maggiorazione)	45100973
	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)	
	Frequenza 60Hz	40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



(M) GAS PIPE DISCHARGE Ø12 FOR 6HP OR Ø16 FOR 9.5HP
(D) GAS PIPE HOT GAS (DEFROST) Ø12 FOR 6HP OR Ø16 FOR 9.5HP
(A) GAS PIPE SUCTION Ø28

CELLA PREDISPOSTA PER GAS R452A

(R) ALIMENTAZIONE ELETTRICA CELLA: 230V 50Hz
POTENZA ELETTRICA ASSORBITA CELLA: max 805W
CAVO DI ALIMENTAZIONE 5mt

ALIMENTAZIONE ELETTRICA UNITA' CONDENSANTE: 400V 3F+N 50Hz
POTENZA ELETTRICA ASSORBITA UNITA' COND.: 8.400W
POTENZA REFRIGERANTE (-23°C / +54°C): 7.300W

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

NOTE

CODICE 705048500

DESCRIZIONE SCHEMA INSTALLAZIONE BCC - 6015

NOME FILE

DATA 08/10/2025 | SCALA 1:20 | DIS. MARCO P.

GEMM®

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

BCC/6015