

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCC/6015

Codice: 45100720

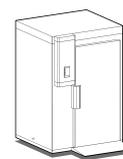
ABBATTITORI PER CARRELLI

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 $U=0.23 \text{ W/m}^2\text{K}$
- Pavimento cella isolato in finitura "riso" R12 e rinforzato in acciaio inox AISI 304 sp. 15/10, con rampa ingresso carrelli
- Capacità interna: no. 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



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità carrelli	nr	1 80x100
Misure esterne (WxDxH)	cm	160 x 155 x 243
Spessore isolamento	mm	100
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	90 x 110 x 200
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
Volume lordo	mc	10,6

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 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 silenziosa 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)

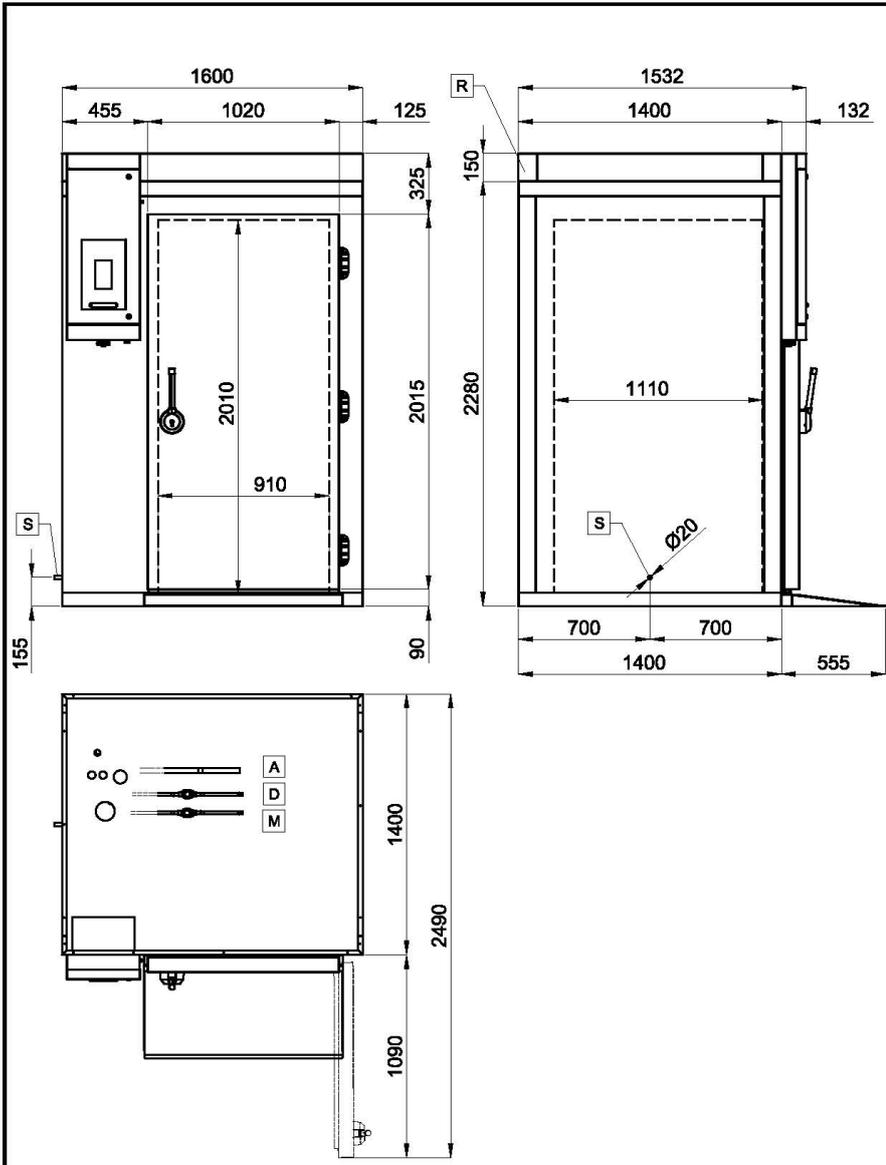


Versione senza unità condensatrice per BCC/4014 BCC/6015 (detrazione)



Frequenza 60Hz 40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



(M) GAS PIPE DISCHARGE $\varnothing 12$ FOR 6HP OR $\varnothing 16$ FOR 9.5HP
 (D) GAS PIPE HOT GAS (DEFROST) $\varnothing 12$ FOR 6HP OR $\varnothing 16$ FOR 9.5HP
 (A) GAS PIPE SUCTION $\varnothing 28$

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

DESCRIZIONE		SCHEMA INSTALLAZIONE		CODICE		NOTE	
BCC - 6015		705048500		-		-	
DATA	08/10/2025	SCALA	1:20	DIS.	MARCO P.	NOME FILE	
- AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI PROPRIETA' DI GEMM srl E NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -							

BCC/6015