# GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

**ABBATTITORI DI TEMPERATURA** **Modello: BCC/8027** **Codice: 45100820**

ABBATTITORI PER CARRELLI

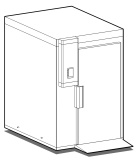
*NEW RUNNER*

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER 2 CARRELLI 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. 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: 2 carrelli 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 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 | 2 GN 2/1/60x80 |
| Misure esterne (WxDxH) | cm | 160 x 224 x 242 |
| Spessore isolamento | mm | 100 |
| Dimensioni utili interne (WxDxH) | cm | 91 x 181 x 201 |
| Evaporatori | nr | 2 |
| Serratura di serie | | SI |
| Luce di serie | | NO |
| Resa* abbattimento/surgelazione | kg | +90/+3°C = Kg 270<br>+90/-18°C = Kg 250 |
| Motore | | unità condensatrice remota |
| Potenza compressore | Hp | 12 |
| Controllo ventilazione | | SI |
| Controllo umidità | | NO |
| Potenza max assorbita | W | 1711 / 15400* |
| Potenza refrigerante | W | 11820** |
| Tensione alimentazione | | 3x400V ~ 50Hz |
| Classe climatica | | 5 |
| Dimensioni imballo (WxDxH) | cm | 258 x 173 x 167<br>258 x 173 x 89<br>217 x 177 x 145 |
| Volume lordo | mc | 17 |
| Peso netto | kg | 1502 |
| Peso lordo | kg | 1552 |

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)

- Valvola di compensazione.
- No. 2 evaporatori verticali 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 12.0 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;

*Altre funzioni di programmazione cicli:*

- 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.

*Altre caratteristiche e funzionalità:*

- 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 (SU RICHIESTA)
- Download allarmi HACCP.
- Assistenza da remoto.
- Aggiornamenti firmware e download dati HACCP da cloud.

DETTAGLI



Pannello comandi con vetro temperato fumè



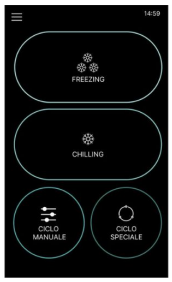
Sonda a spillone



Cerniera porta battente




Schermata cicli speciali



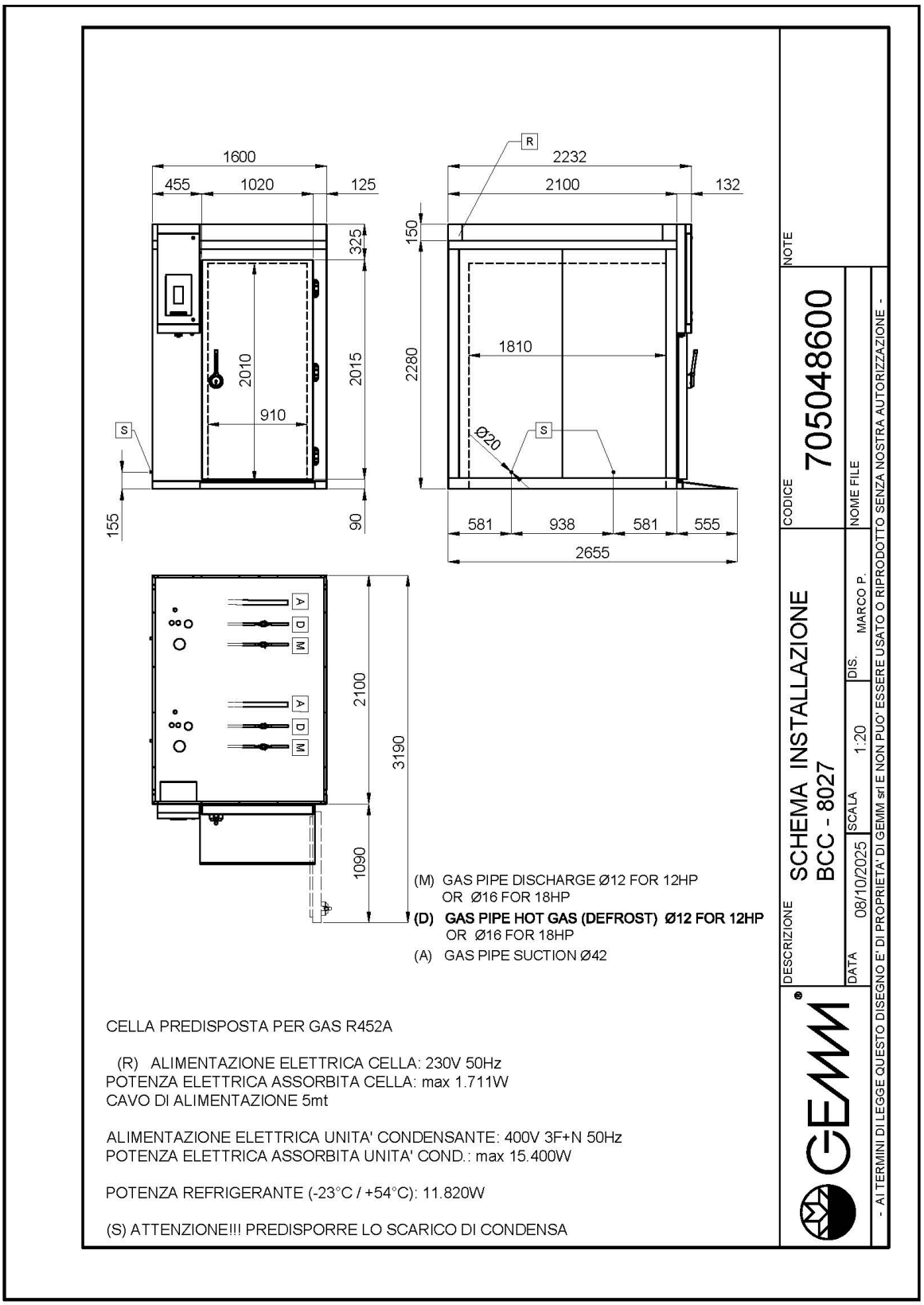

HOME scheda elettronica touch screen 7"

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/8027 (maggiorazione) | 45100914 |
|  | Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/8027 (maggiorazione) | 45100929 |
|  | Unità condensatrice carenata silenziata per BCC/8027 (maggiorazione) | 45100947 |
|  | 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/8027 (maggiorazione) | |
|  | Versione senza unità condensatrice per BCC/8027 (detrazione) | |
|  | Frequenza 60Hz | 40200560 |

SCHEMA DI INSTALLAZIONE




BCC/8027