

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: BCC/8027P Codice: 45100825

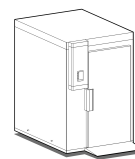
ABBATTITORI PER CARRELLI

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER 2 CARRELLI 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
- 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: 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



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		NO
Luce di serie		NO
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 410 +90/-18°C = Kg 380
Motore		unità condensatrice remota
Potenza compressore	Hp	18
Controllo ventilazione		NO
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	1911 / 19242*
Potenza refrigerante	W	17260**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	258 x 173 x 167
		258 x 173 x 89
		257 x 157 x 214
Volume lordo	mc	20,06
Peso netto	kg	1998
Peso lordo	kg	2048

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. 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 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 carenata e insonorizzata da 18.0 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;
- 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



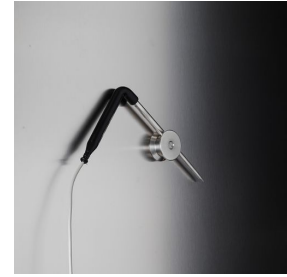
Schermata iniziale scheda elettronica touch screen 7"



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

Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/8027P (maggiorazione) 45100931



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/8027P GT2/ GT3/ GT4/ GT5/ (maggiorazione) 45100919

Versione senza unità condensatrice per BCC/8027P (detrazione)



Frequenza 60Hz 40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE

(M) GAS PIPE DISCHARGE Ø12 FOR 12HP
OR Ø16 FOR 18HP

(D) GAS PIPE HOT GAS (DEFROST) Ø12 FOR 12HP
OR Ø16 FOR 18HP

(A) GAS PIPE SUCTION Ø42

CELLA PREDISPOSTA PER GAS R452A

(R) ALIMENTAZIONE ELETTRICA CELLA: 230V 50Hz
POTENZA ELETTRICA ASSORBITA CELLA: max 1.711W
CAVO DI ALIMENTAZIONE 5mt

ALIMENTAZIONE ELETTRICA UNITA' CONDENSANTE: 400V 3F+N 50Hz
POTENZA ELETTRICA ASSORBITA UNITA' COND.: max 15.400W

POTENZA REFRIGERANTE (-23°C / +54°C): 11.820W

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

DESCRIZIONE		SCHEMA INSTALLAZIONE		CODICE		NOTE	
BCC - 8027		705048600		705048600			
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/8027P