

## GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

### ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Modello: GT2/0340

Codice: 45101010

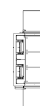
ABBATTITORI PER CARRELLI

*NEW RUNNER*

ABBATTITORE DI TEMPERATURA A TUNNEL PER 3 CARRELLI GN 2/1 - 600X800 - Abbattitore di temperatura per abbattere velocemente la temperatura al cuore degli alimenti: abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti. La scheda elettronica multifunzione e multilingua, grazie al display grafico touch-screen a colori da 7", permette di organizzare facilmente i cicli di lavoro, di impostare molteplici funzionalità e di avere un controllo totale sull'abbattimento oltre che interagire con il dispositivo Wi-Fi (su piattaforma Cloud) per monitorare e modificare il funzionamento dell'apparecchiatura o diagnosticarne eventuali problemi da remoto (PC, tablet o smartphone).



- 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: 3 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: ciclo continuo, sanificazione pesce, preraffreddamento, asciugatura. Ricettario
- 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	2
Capacità carrelli	nr	3 GN 2/1/60x80
Misure esterne (WxDxH)	cm	160 x 280 x 242
Spessore isolamento	mm	100
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	91 x 237 x 201
Evaporatori	nr	2
Serratura di serie		SI
Luce di serie		SI
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 410 +90/-18°C = Kg 380
Motore		unità condensatrice remota
Potenza compressore	Hp	18
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	1510 / 18850*
Potenza refrigerante	W	17260**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	258 x 173 x 167
		258 x 173 x 167
		257 x 157 x 214
Volume lordo	mc	23,54
Peso netto	kg	2130
Peso lordo	kg	2192

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

## ACCESSORI

---

	Kit invernale per BCC/8027P GT2/ GT3/ GT4/ GT5/ (maggiorazione)	45100919
	Frequenza 60Hz	40200560

## SCHEMA DI INSTALLAZIONE

(M) GAS PIPE DISCHARGE Ø16  
 (D) GAS PIPE HOT GAS (DEFROST) Ø16  
 (A) GAS PIPE SUCTION Ø28

CELLA PREDISPOSTA PER GAS R452A

(R) ALIMENTAZIONE ELETTRICA CELLA: 230V 50Hz  
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA CELLA: max 1.510W  
 CAVO DI ALIMENTAZIONE 5mt

ALIMENTAZIONE ELETTRICA UNITA' CONDENSANTE: 400V 3F+N 50Hz  
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA UNITA' COND.: max 18.850W

POTENZA REFRIGERANTE (-23°C / +54°C): 17.260W

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

DESCRIZIONE	SCHEMA INSTALLAZIONE			NOTE
	GT2 / 0340			
CODICE	705048700			NOME FILE
DATA	08/10/2025	SCALA	1:40	
		DIS.	L. P.	
- AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI PROPRIETA' DI GEMM srl E NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -				

GT2/0340