

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

ABBATTITORI PER CARRELLI

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA A TUNNEL PER 5 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 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: no. 5 carrelli GN 2/1 o 600x800
- 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: 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



Codice: 45101100

Modello: GT4/0580





DATI TECNICI

Porte	nr	2
Capacità carrelli	nr	5 GN 2/1/60x80
Misure esterne (WxDxH)	cm	160 x 421 x 242
Spessore isolamento	mm	100
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	91 x 377 x 201
Evaporatori	nr	4
Serratura di serie		SI
Luce di serie		SI
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 820
Tresa abbattimento/surgerazione	ĸg	+90/-18°C = Kg 750
Motore		unità condensatrice remota
Potenza compressore	Нр	18,0 + 18,0
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	2910 / 37320*
Potenza refrigerante	W	34520**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5

Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018

CARATTERISTICHE COMPONENTI/IMPIANTO:

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:
- <u>Chilling</u>: abbattimento positivo della temperatura (+3°C);
- <u>Hard chilling</u>: abbattimento positivo 'rapido' della temperatura (+3°C in 90'minuti), durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -20° C;
- <u>Freezing</u>: surgelazione o congelamento (-18°C in 240'minuti) durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -40°C;
- <u>Soft Freezing</u>: 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.

^{*}Evap. -10°C, cond. +45°C/**ASHRAE (evap. -23,3 cond. +54,4°C)



- -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