GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA **Modello: GT5/0698** **Codice: 45101150**

ABBATTITORI PER CARRELLI

NEW RUNNER

ABBATTITORE DI TEMPERATURA A TUNNEL PER 6 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: 6 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	6 GN 2/1/60x80
Misure esterne (WxDxH)	cm	160 x 515 x 242
Spessore isolamento	mm	100
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	91 x 471 x 201
Evaporatori	nr	5
Serratura di serie		SI
Luce di serie		SI
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 980 +90/-18°C = Kg 920
Motore		unità condensatrice remota
Potenza compressore	Hp	18,0 + 27,0
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		NO
Potenza max assorbita	W	3595 / 43850*
Potenza refrigerante	W	41760**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5

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. 5 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 condensatrici carenate e insonorizzate da 18.0+27.0 Hp ad alta affidabilità con compressori 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:

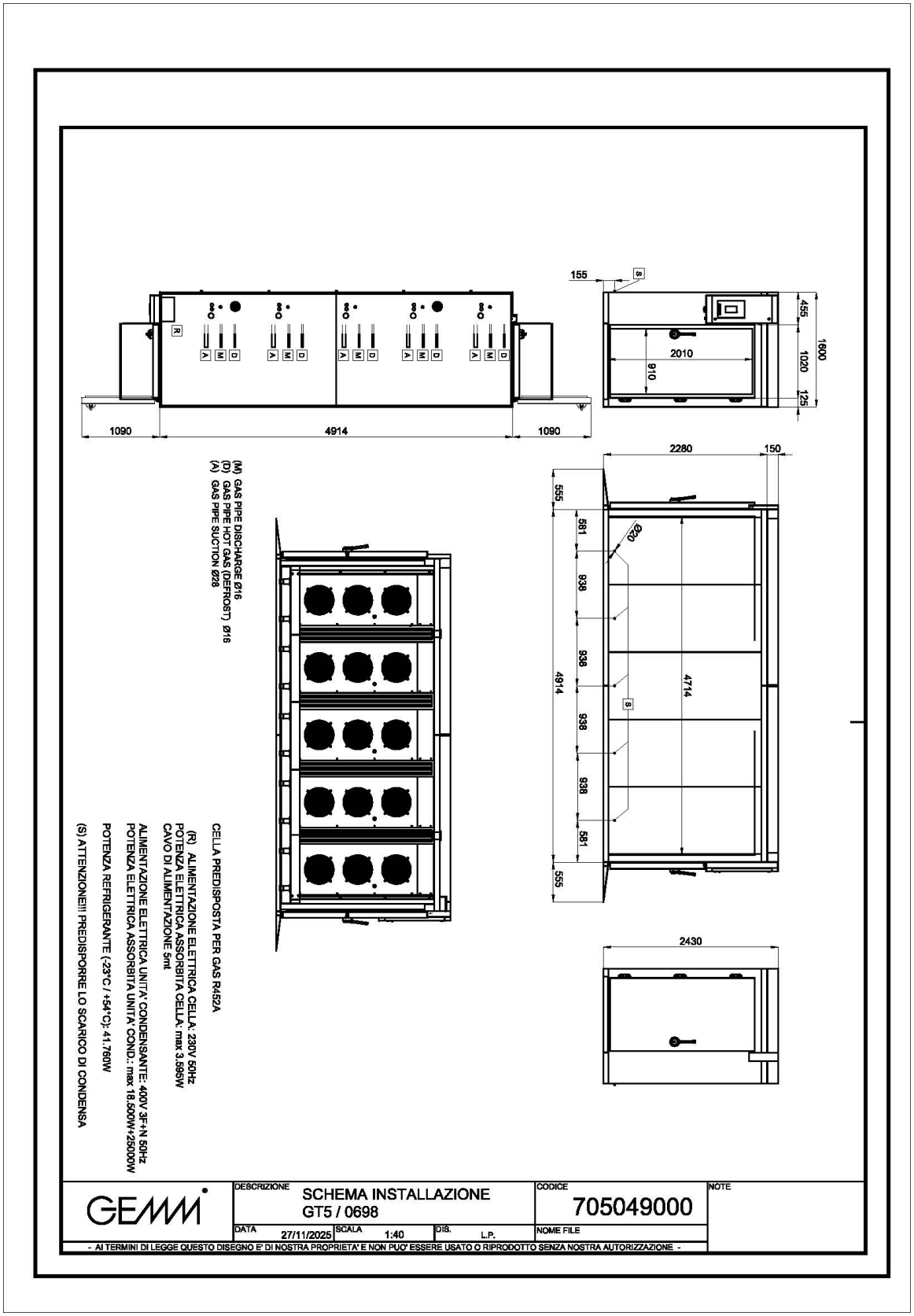
- Diagnostica continua con visualizzazione in tempo reale e memorizzazione degli allarmi.
- Upload e download ricette.
- Storico funzionamento macchina in file formato Excel, Csv.
- Parametrizzazione e aggiornamento della macchina.
- Trasferimento dati con il sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GemmCloud (SU RICHIESTA)

- Download allarmi HACCP.
- Assistenza da remoto.
- Aggiornamenti firmware e download dati HACCP da cloud.

ACCESSORI

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

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



GT5/0698