

GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

MULTIFUNZIONE

Modello: BCM/15

Codice: 45101524

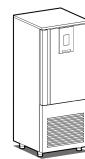
MULTIFUNZIONE PER TEGLIE

NEW RUNNER

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE 15 TEGLIE GN 1/1 / 600X400 - Abbattitore multifunzione per la gestione di diversi cicli di lavoro tra cui abbattimento positivo (hard/soft) e negativo, funzione lievitatore con produttore di umidità, funzione cottura bassa temperatura (+70 °C). 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'apparecchiatura. Sistema di supervisione Wi-Fi integrato tramite piattaforma Gemm Cloud. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C.



- Costruzione: acciaio inox
- Sonda al cuore, porta USB, GEMM-Cloud di serie
- Capacità interna: 15 teglie GN 1/1 o griglie/teglie 600x400 (no griglie GN 1/1)
- Posizione vano tecnico: posto sotto
- Tipo refrigerazione: abbattimento positivo (hard/soft) e negativo a tempo o a sonda, funzione lievitore con produttore di umidità, funzione cottura bassa temperatura (+70°C), funzione scongelamento
- Controllo elettronico: scheda elettronica touch screen 7"
- Cicli speciali: ciclo continuo, sanificazione pesce, preraffreddamento, asciugatura. Ricettario
- Sistema sbrinamento: a gas caldo
- Evaporazione condensa: bacinella manuale
- Allestimenti a richiesta: predisposizione per impianto remoto (valvola gas R452A)
- Dotazione: struttura portateglie, passo 67 mm
- Esclusioni: teglie/griglie



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	321
Capacità teglie/cassette	nr	15 GN 1/1 o 15 EN (600x400)
Misure esterne (WxDxH)	cm	80 x 82 x 200
Spessore isolamento	mm	60
Passo teglie	mm	67
Serratura di serie		NO
Luce di serie		NO
Temperatura	°C	max +70°C
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 70 +90/-18°C = Kg 60
Motore		motore incorporato
Gas		R290
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		SI
Umidità relativa	ur%	0-100%
Potenza max assorbita	W	2906*
Potenza refrigerante	W	3172**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220
Volume lordo	mc	1,74

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:

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;

- Lievitazione automatica: impostazione del programma di fermalievitazione con controllo di temperatura, ventilazione e umidità (0-100%);
- Lievitazione istantanea: lievitazione continua e in tempi brevi con controllo di temperatura, ventilazione e umidità (0-100%);
- Lenta cottura: cottura a bassa temperatura per lunghi periodi di tempo (max +70°C);
- Personalizzazione completa dei parametri di ogni ciclo: tempo, livello di ventilazione, temperatura della cella, umidità 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 - essiccazione - cioccolato
- 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 Gemm-Cloud.

-Download allarmi HACCP.

-Assistenza da remoto.

-Aggiornamenti firmware e download dati HACCP da cloud

DETTAGLI



Interfaccia touch screen 7".



Controllo della ventilazione in tutte le fasi



Schermata cicli



Schermata ciclo fermalievitazione



Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud.



Gas ecologico (R290)

ACCESSORI



Kit pasticceria BCB(T)/15 teglie 60x40 passo 16,5 mm (maggiorazione) 45100204



Coppia guide per griglia cm 60x40 45020503



Kit n. 4 ruote Ø 100 45000540



Griglia inox GN 1/1 45100240

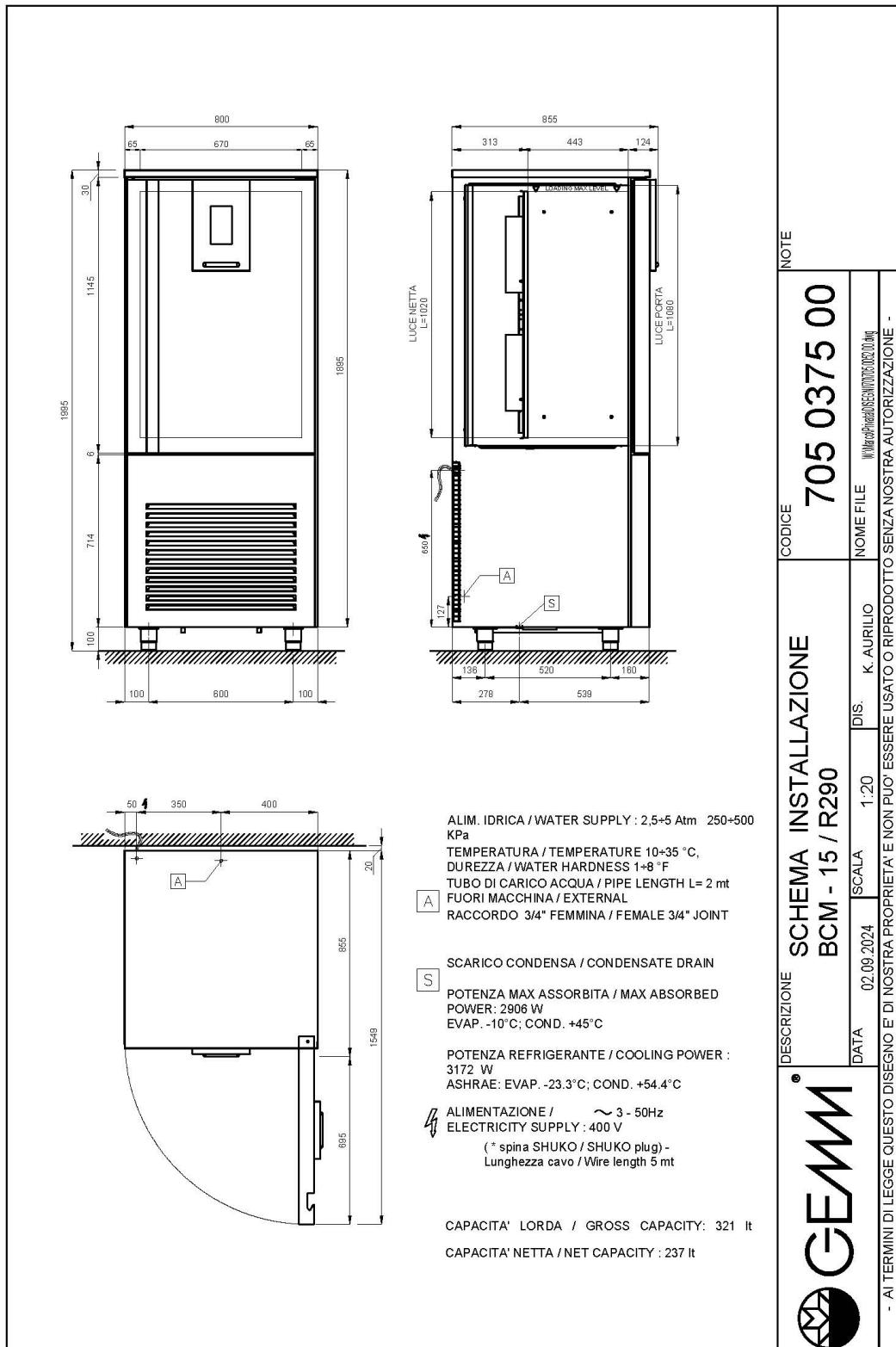


Griglia inox cm 60x40 45100242



Frequenza 60Hz 40200560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



BCM/15 NEW