GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

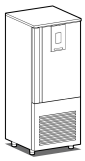
MULTIFUNZIONE **Modello: BCM/15** **Codice: 45101524**

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 priodi 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.

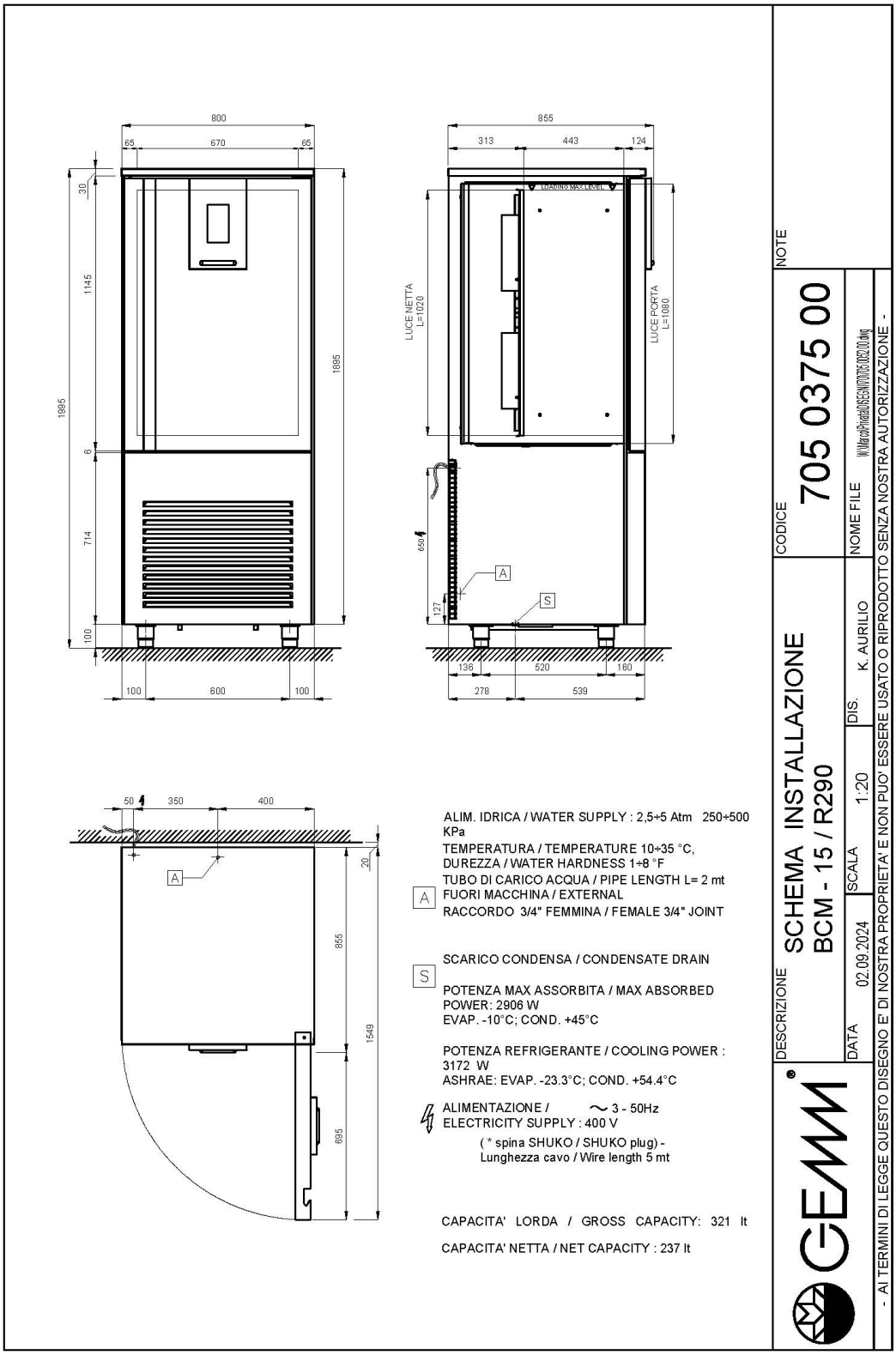
Gas ecologico (R290)

GEMM®

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