GELATERIA|PASTICCERIA|RISTORAZIONE

MULTIFUNZIONE **Modello: BCM/4008** **Codice: 45102110**

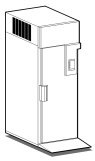
MULTIFUNZIONE PER CARRELLI

NEW RUNNER

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE PER 1 CARRELLO GN 2/1 - 600X800 - 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: finitura interna inox AISI 304
- Pannelli isolanti sp. 70mm 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: 1 carrello GN 2/1 o 600x800
- Posizione vano tecnico: superiore
- 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: tubo scarico condensa (predisporre scarico acqua)
- Cella fornita montata
- 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

GEMM®



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità carrelli	nr	1 GN 2/1/60x80
Misure esterne (WxDxH)	cm	89 x 148 x 242
Spessore isolamento	mm	70
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	71 x 90 x 187
Evaporatori	nr	1
Serratura di serie		SI
Luce di serie		SI
Temperatura	°C	max +70°C
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = Kg 95 +90/-18°C = Kg 75
Motore		motore incorporato
Potenza compressore	Hp	3
Gas		R452A
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		SI
Umidità relativa	ur%	0-100%
Potenza max assorbita	W	4999*
Potenza refrigerante	W	3980**
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	106 x 170 x 256
Volume lordo	mc	4,613
Peso netto	kg	477
Peso lordo	kg	522

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. 1 evaporatore verticale 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 condensatrice aperta da 3.0 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:

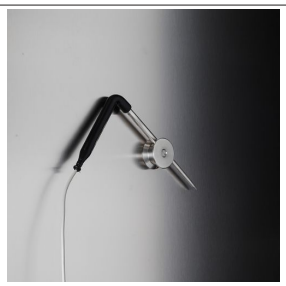
-Interfaccia touchscreen da 7” per un utilizzo semplice e intuitivo.
-Scheda elettronica multifunzione e multilingua.
-L’abbattimento selezionabile a tempo o a sonda da inserire nel cuore del prodotto.
-Programmi selezionabili:
• *Chilling*: abbattimento positivo della temperatura (+3°C);
• *Hard chilling*: 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;
• *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

Resistente maniglia in acciaio inox AISI 304



Particolare sonda a spillone

Particolare cerniera porta battente

Pavimento inox rinforzato con paracolpi interno

Interfaccia touch screen 7".

Schermata cicli

Schermata ciclo fermalievitazione

ACCESSORI

O_3	Kit sterilizzatore ad ozono per BCC/4008-4011-4014-6015 (maggiorazione)	45100912
	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCC/4008 (maggiorazione)	45100921
	Pedana L=110 cm BCC/4008 BCC/4011 BCC/4014(P) (maggiorazione)	45100961
	Frequenza 60Hz	40200560