FERMALIEVITAZIONE

CELLE FERMALIEVITAZIONE **Modello: CL9/2531** **Codice: 48001210**

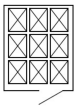
CELLE FERMALIEVITAZIONE

PLANET

CELLA FERMALIEVITAZIONE PER 9 CARRELLI 600×800 CON RAMPA, TEMP. -10/+40°C / U.R. MAX 90% - Cella fermalievitazione a pannelli modulari con controllo umidità, scheda di controllo touch screen 7", supervisione Wi-Fi *GEMM-Cloud* da remoto integrata.



- Costruzione: finitura esterna in lamiera PET colore grigio / finitura interna rivestimento in acciaio inox AISI 304 18/10
- Pannelli modulari sp. 80 mm, isolamento mediante iniezione di poliuretano espanso privo di CFC e HCFC
- Pavimento rinforzato inox AISI 304 carrabile, sp. 60 mm; no. 1 rampa ingresso carrelli
- Capacità interna: 9 carrelli 600x800 mm
- Posizione vano tecnico: cruscotto e impianto elettrico con accesso frontale
- Tipo refrigerazione: refrigerazione ventilata "gentile" indiretta/soft
- Controllo elettronico: scheda elettronica TOUCH screen 7"
- No. 1 porta battente, luce porta 100x197h cm (cerniere dx); cornice soglia riscaldata automaticamente e porta con guarnizione magnetica; illuminazione interna con luce LED
- Sistema sbrinamento: automatico con resistenze elettriche
- Evaporazione condensa: tubo scarico condensa (predisporre scarico acqua)
- Cella fornita smontata
- Apparecchiatura adatta ad incasso pavimento
- Dotazione: porta USB, sistema supervisione Wi-Fi GEMM-Cloud
- Esclusioni: carrelli, tubazioni collegamento unità condensatrice e carica gas



DATI TECNICI

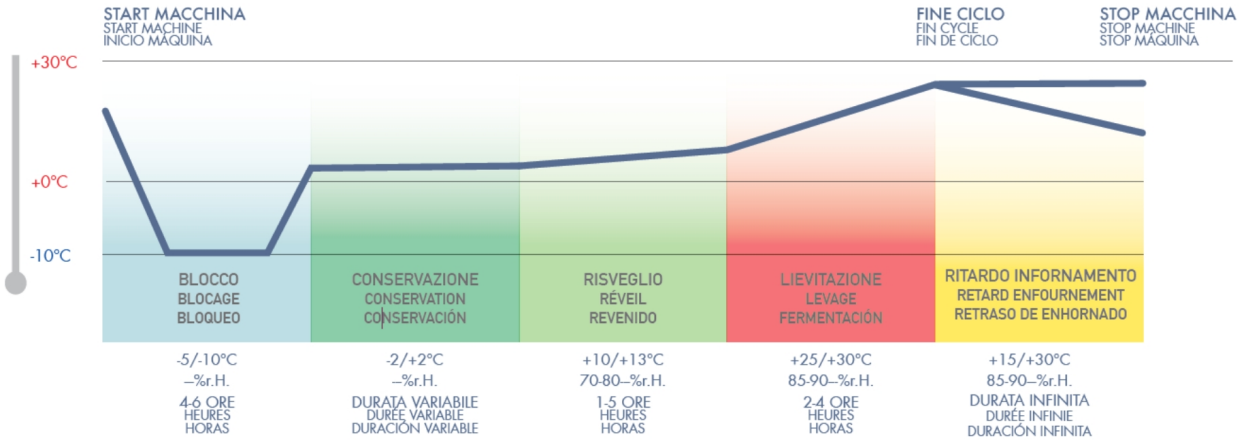
Porte	nr	1
Capacità carrelli	nr	9 600x800
Misure esterne (WxDxH)	cm	256 x 316 x 267 + 16
Spessore isolamento	mm	80
Dimensioni utili interne (WxDxH)	cm	220 x 290 x 197
Serratura di serie		SI
Luce di serie		SI
Temperatura	°C	-10/+40°C
Motore		unità condensatrice remota
Controllo ventilazione		SI
Controllo umidità		SI
Umidità relativa	ur%	max 90%
Potenza max assorbita	W	8600 / 6550*
Potenza refrigerante	W	8200*
Tensione alimentazione		3x400V ~ 50Hz
Classe climatica		5

*Evap. -10°C, Cond +45°C

- No. 2 evaporatori ad alto coefficiente di scambio termico multicircuito e con trattamento in cataforesi anticorrosione, dotato di convogliatori per garantire elevate prestazioni.
- L'unità evaporante è dotata di no. 3 ventilatori Ø230 ciascuno garantisce il raffreddamento uniforme del prodotto sul carrello.
- Lo sbrinamento degli evaporatori è elettrico 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.
- Carter evaporatori accessibile per facilitare operazioni di pulizia e manutenzione della zona evaporatori/ventilatori.
- Blocco dei ventilatori all’apertura della porta.
- Unità condensatrice aperta ad alta affidabilità con compressore ermetico/scroll.
- Il quadro elettrico sull’unità condensatrice ne permette il monitoraggio costante.
- Gli allarmi di alta e bassa pressione, di surriscaldamento olio compressore e termico motore sono visualizzabili dalla scheda elettronica dell’apparecchiatura oltre che dal quadro spie dell’unità.
- Condensatore ad elevate prestazioni dimensionato per garantire il funzionamento a temperatura ambiente di 40°C (classe climatica 5).
- Velocità ventilatori condensatore variabile autoregolante.
- No. 2 caldaie vapore 3000W ad alta efficienza con struttura apribile per una facile manutenzione. Attacco idrico 3/4" produzione vapore dai 2 ai 2,6kg/h.

Pannello di controllo:

- la programmazione e la gestione del ciclo di lievitazione avviene con la massima facilità e precisione grazie all'utilizzo della scheda elettronica multifunzione touch 7". Dall'uso facile ed intuitivo, permette di impostare le fasi di raffreddamento, conservazione, rinvenimento, lievitazione e mantenimento con la possibilità di memorizzare fino a 100 programmi di lavoro e la selezione di 7 lingue. La scheda elettronica, grazie alla gestione di temperatura e umidità relativa, garantisce una situazione climatica ideale per qualsiasi tipologia di prodotto, inoltre dispone di una diagnostica immediata grazie alla lettura ed al monitoraggio costante dei parametri di funzionamento.



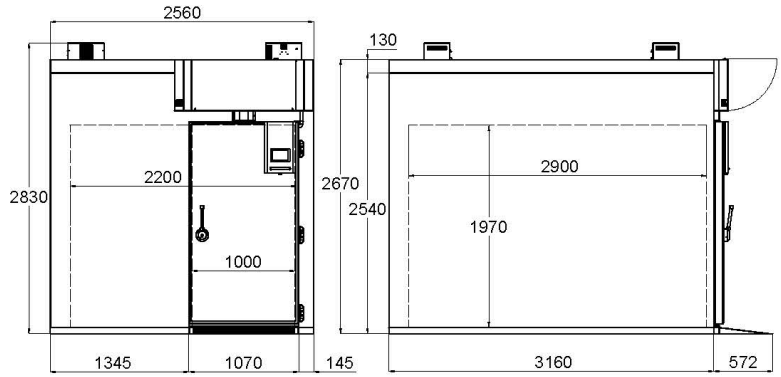
DETTAGLI

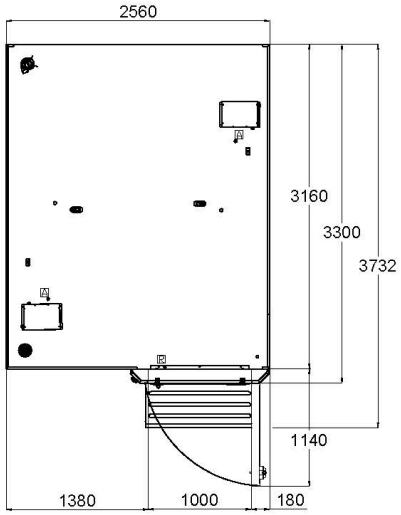
Sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi GEMM-Cloud

ACCESSORI

	Porta standard cm 80x197h (in aggiunta)	48002000
	Porta standard cm 100x197h (in aggiunta)	48002005
	Dictator	48002030
	Oblò cm 40x40 per porta (maggiorazione)	48002040
	Oblò cm 40x160 per porta (maggiorazione)	48002045
	Porta con cerniere sx (maggiorazione)	48002050
	Finitura esterna in acciaio inox AISI 304 (maggiorazione)	48002060

SCHEMA DI INSTALLAZIONE





CELLA PREDISPOSTA PER GAS R448A-449A / UNIT COMPATIBLE WITH R448-449A GAS

(R) ALIMENTAZIONE ELETTRICA CELLA / ROOM ELECTRIC SUPPLY:: 400V 3F+N 50Hz
POTENZA ELETTRICA ASSORBITA CELLA / ROOM POWER INPUT: max 8.600 W

ALIMENTAZIONE ELETTRICA UNITA' CONDENSANTE / CONDENSING UNIT ELECTRIC SUPPLY: 400V 3F+N 50Hz

POTENZA ELETTRICA ASSORBITA UNITA' COND./ CONDENSING UNIT POWER INPUT: max 6.550 W
POTENZA REFRIGERANTE / COOLING POWER (-10°C / +45°C): 8.200 W

(A) ALIMENTAZIONE IDRICA / WATER SUPPLY: 2,5÷5 Atm TEMP.MAX.+40°C, DUREZZA / HARDNESS 1÷8 °F

A CORREDO MONTATA GOMMA CARICO ACQUA L=2 mt FUORI MACCHINA CON TERMINALE DI RACCORDO 3/4" FEMMINA / L=2mt MOUNTED WATER INLET HOSE OUTSIDE THE MACHINE WITH A 3/4" FEMALE CONNECTION FITTING

ATTENZIONE!!! PREDISPORRE LO SCARICO DI CONDENSA
ATTENTION!!! CONDENSATE DRAIN PIPE PREDISPOSITION NECESSARY

NOTE

CODICE 705 0409 00

NOME FILE

DESCRIZIONE SCHEMA INSTALLAZIONE CL9/2531

DATA 20/02/2025 | SCALA 1:35 | DIS. P.L.

GEMM

- AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA PROPRIETA' E NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -

CL9/2531