

new runner



ABBATTITORI PER CARRELLI - MAXI

Gli abbattitori per carrelli della linea MAXI sono stati progettati per soddisfare le esigenze di abbattimento rapido in laboratori medio-grandi, dall'impianto di ristorazione fino al laboratorio semi industriale di pasticceria e panetteria.

La linea si compone di 8 modelli, due dei quali sono monoscocca con capacità 1 carrello GN 2/1 o 60x80 sia nella versione plug-in che predisposta per unità condensatrice remota.

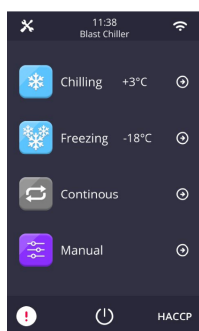
Gli altri modelli invece sono realizzati con costruzione a pannelli e sono equipaggiati con unità condensatrice per l'installazione a distanza.

Tutti i modelli sono realizzati completamente in acciaio inox AISI 304, dotati di pavimento isolato rinforzato e rampa da cm 55 per ingresso carrelli.

L'unità condensatrice, dalle elevate prestazioni, è studiata per garantire sempre la massima resa. La scheda elettronica touch screen è da 7" e il dispositivo Wi-Fi per la supervisione su Cloud viene fornito di serie.

L'abbattimento può essere selezionato a tempo oppure a sonda da inserire nel cuore del prodotto. Vi è la possibilità di selezionare i seguenti programmi:

- **Soft chilling:** abbattimento positivo 'delicato' della temperatura (+3°C);
- **Hard chilling:** abbattimento positivo 'rapido' della temperatura (+3°C in 90' minutes), durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -20°C;
- **Freezing:** surgelazione o congelamento (-18°C in 240' minutes) durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -40°C;



Compressori ad alta efficienza
Compressor à haut rendement
Compresores de alta eficiencia



Ciclo asciugatura cella
Cycle séchage cellule
Ciclo de secado de la celda



Programmazione cicli di lavoro
Programmation des cycles de travail
Programación de ciclos



Ciclo sanificazione pesce
Cycle d'assainissement du poisson
Ciclo de esterilización del pescado



Controllo velocità ventole
Contrôle de la vitesse de ventilation
Control velocidad ventiladores



Porta USB
Porte USB
Puerto USB



Scongelamento (a richiesta)
Fonction décongélation (sur demande)
Función deshielo (a petición)



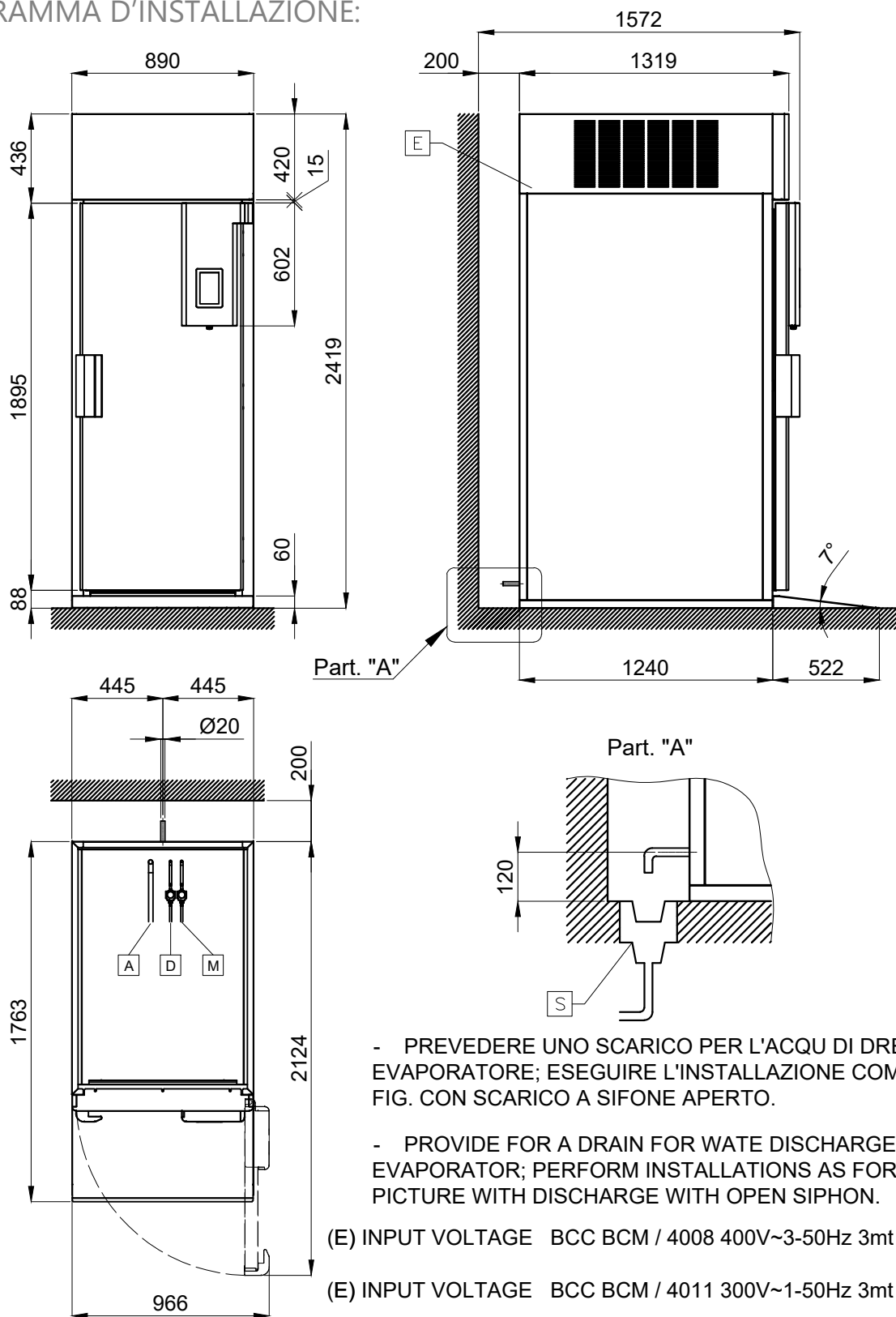
Kit sterilizzatore ad ozono (a richiesta)
Kit stérilisateur à l'ozone (sur demande)
Kit de esterilización por ozono (a petición)

DATI TECNICI:

		BCC/4008	BCC/4011
Dimensioni esterne (WxDxH)	cm	89x132x242	89x132x242
Dimensioni interne (WxDxH)	cm	71x86x187	71x86x187
Capacità carrelli	nr	1 GN 2/1 o 1 carrello 60x80 cm	1 GN 2/1 o 1 carrello 60x80 cm
Resa *		+90/+3°C=95Kg +90/-18°C=75Kg	+90/+3°C=110Kg +90/-18°C=95Kg
Potenza max assorbita **	W	4999	460
Potenza max assorbita unità condensatrice **	W	-	5945
Potenza refrigerante ***	W	3980	5080
Sistema sbrinamento		Automatico a gas caldo	Automatico a gas caldo
Controllo ciclo: a tempo		sì	sì
Controllo ciclo: a spillone		sì	sì
Potenza compressore	Hp	3,5	4,0
Unità condensatrice incorporata		sì	no
Unità condensatrice remota (con kit tubazioni da 10 mt)		no	sì
Gas		R452A	R452A
Tensione alimentazione		3x400 – 50Hz	3x400 – 50Hz
Isolamento (spessore)	mm	70	70
Classe climatica		5	5

*Temperatura ambiente +30°C / **Evap. -10°C cond. +45°C / ***ASHARE (Evap -23,3°C cond. +54,4°C)

DIAGRAMMA D'INSTALLAZIONE:



- PREVEDERE UNO SCARICO PER L'ACQUA DI DRENAGGIO EVAPORATORE; ESEGUIRE L'INSTALLAZIONE COME PREVISTO IN FIG. CON SCARICO A SIFONE APERTO.

- PROVIDE FOR A DRAIN FOR WATE DISCHARGE OF EVAPORATOR; PERFORM INSTALLATIONS AS FORESEEN IN THE PICTURE WITH DISCHARGE WITH OPEN SIPHON.

(E) INPUT VOLTAGE BCC BCM / 4008 400V~3-50Hz 3mt CABLE

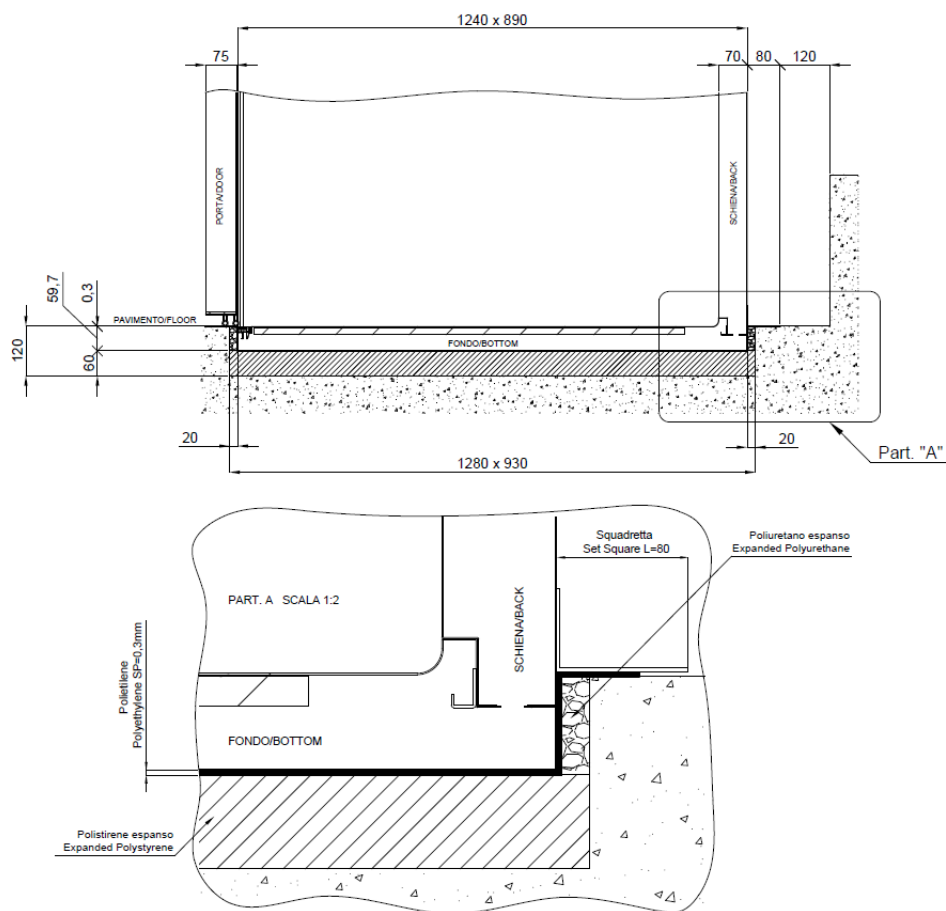
(E) INPUT VOLTAGE BCC BCM / 4011 300V~1-50Hz 3mt CABLE WITH SHUKO

(M) BCC BCM / 4011 GAS PIPE DISCHARGE $\varnothing 10$

(D) BCC BCM / 4011 GAS PIPE HOT GAS (DEFROST)

(A) BCC BCM / 4011 GAS PIPE SUCTION

SCHEMA D'INSTALLAZIONE "INCASSATO":



ACCESSORI E MAGGIORAZIONI SU RICHIESTA:

Sterilizzatore ad ozono

Unità condensatrice raffreddamento acqua

Unità condensatrice carenata silenziosa per BCC/4011 (maggiorazione)

Pedana L=110 cm (maggiorazione)

Carrello portateglie inox con guide per (n. 16 teglie 60x80 cm – passo 82)

Carrello portateglie inox con guide (n. 20 teglie 60x80 cm – passo 64)