

new
runner

Cellules de refroidissement rapide pour chariots MAXI

Les cellules de refroidissement pour chariots de la ligne MAXI, ont été conçues pour satisfaire les exigences de refroidissement rapide dans des laboratoires de moyennes et grandes dimensions, de grande installation pour la restauration jusqu'au laboratoire semi-industriel de pâtisserie et de boulangerie.

Model: BCC/4014



Rendement et capacité

- Refroidissement rapide positif (hard/soft) **+90/+3°C** au coeur en **90'** = **150 Kg**
- Refroidissement rapide négatif **+90/-18°C** au coeur en **240'** = **130 Kg**
- Capacité **no. 1 chariot GN 2/1** ou **60x80 cm**

Caractéristiques générales

- Dimensions extérieures : **1340X1350X2390h mm**
- Dimensions utiles intérieures : **700X960X2000h mm**
- Tension d'alimentation : **400/3/50 + N + T**
- No. 1 porte battante pour l'entrée des chariots, passage de 828x2064h mm. Cadre et seuil chauffés automatiquement, joint magnétique à chambre triple. Soupape de compensation
- Finition intérieure en acier inox AISI 304 à coins arrondis, avec R=15 mm à garantir une propreté et une hygiène maximales
- Panneaux isolants de 70 mm d'épaisseur, par injection de mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC de 42 Kg/m³ entre deux tôles d'acier inox AISI 304, avec transmittance thermique de U=0.23 W/m²K
- Sol isolé (60 mm) et renforcé en acier inox AISI 304 de 15/10 mm avec **no. 1 rampe de 524 mm pour l'entrée des chariots**
- Équipement adapté à l'encastrement au sol

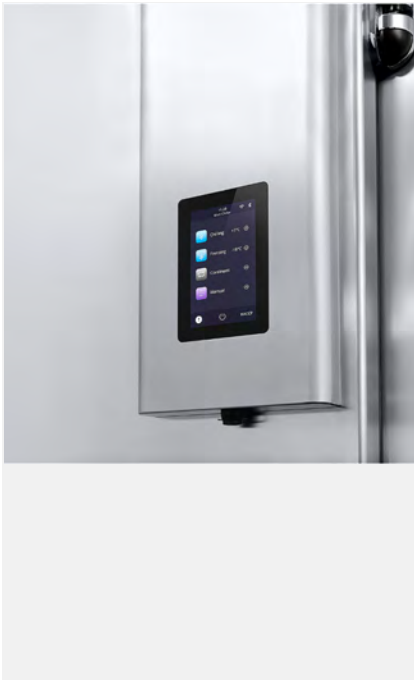
Caractéristiques internes

- **No. 1 évaporateur** vertical à coefficient d'échange thermique élevé, multi-circuits et avec traitement anti-corrosion par cataphorèse, qui, grâce aux convoyeurs d'air, garantit des performances élevées et évite la déshydratation des aliments
- Les évaporateurs sont équipés de no. 3 ventilateurs qui assurent un refroidissement uniforme du produit sur le chariot. Vitesse de l'air : 0,7-7 m/s réglable via à travers le panneau de contrôle de la cellule de refroidissement. Flux d'air pour chaque évaporateur : 10500 m³/h
- Le dégivrage des évaporateurs à gaz chaud augmente la qualité du dégivrage et en réduit les temps. Le dégivrage automatique ne s'active pas pendant le cycle mais uniquement pendant la phase de conservation afin de ne pas compromettre le produit à l'intérieur. Compartiment des évaporateurs accessible pour le nettoyage et pour l'entretien de la zone des évaporateurs/ventilateurs. Blocage instantané des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Pare-chocs internes en acier inox pour le positionnement correct des chariots en dotation
- Sonde aiguille pour le contrôle de la température au cœur du produit avec poignée à "L". La cellule de refroidissement rapide détecte automatiquement la présence de la sonde au cœur. La transition entre le refroidissement rapide avec sonde et le refroidissement rapide à temps est automatique
- Éclairage LED interne

Caractéristiques des composants extérieures

- **Unité de condensation à distance de 6,0Hp** de haute fiabilité avec compresseur BITZER
- Le panneau de contrôle placée sur l'unité de condensation en permet une surveillance constante
- Les alarmes de haute et de basse pression, de surchauffe de l'huile du compresseur et l'alarme de surcharge thermique du compresseur peuvent être visualisés sur la carte électronique de la cellule de refroidissement ainsi que sur le panneau de contrôle de l'unité
- Condenseur de haute performance dimensionné pour garantir un fonctionnement à température ambiante de 40°C (classe climatique 5)
- Vitesse du ventilateur du condenseur réglable
- En dotation : kit de tuyauterie de 10m pour l'installation de l'unité de condensation

Panneau de contrôle



Le refroidissement peut être sélectionné en durée ou bien à l'aide d'une sonde à introduire dans le cœur du produit. Il est possible de sélectionner les programmes suivants :

- **Soft chilling:** refroidissement positif "douce" de la température (+3°C);
- **Hard chilling:** refroidissement positif "vite" de la température (+3°C dans 90 minutes), pendant cette phase, la température de l'air atteint -20°C;
- **Freezing:** congélation (-18°C en 240 minutes) pendant cette phase la température de l'air atteint -40°C.

Refroidissement rapide positif (hard/soft) de +90°C à +3°C au cœur en 90' et refroidissement rapide négatif de +90°C à -18°C au cœur en 240'. Interface tactile à **écran 7"** pour une utilisation intuitive de l'appareil.

Carte électronique multifonction et multilingue (8 langues). Personnalisation de tous les paramètres à chaque cycle : temps, niveau de ventilation, température, etc.

Possibilité de créer et d'enregistrer les cycles idéaux pour le refroidissement rapide de chaque aliment dans le livre de recettes.

Cycles spéciaux prédéfinis : pré-refroidissement, durcissement de la crème glacée, séchage de la cellule, désinfection du poisson.

Dégivrage manuel et automatique.

Cycle de refroidissement rapide personnalisé : création du cycle de refroidissement rapide en 4 phases distinctes selon le temps, la température de la cellule, la température du produit et la ventilation.

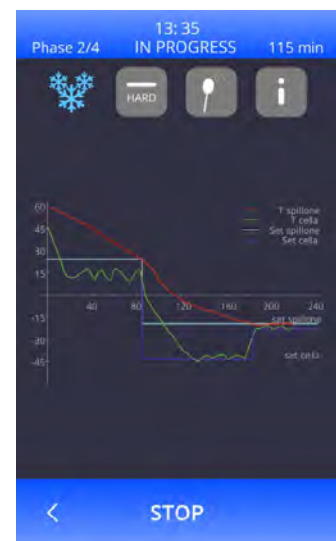
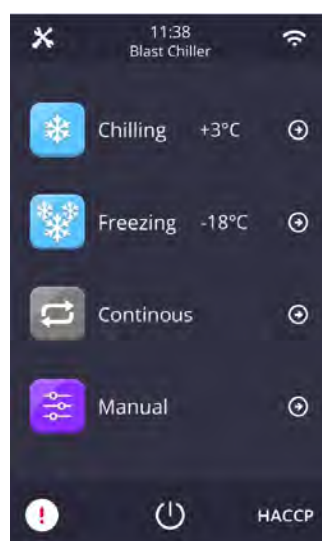
Fonction de conservation automatique en fin de cycle.

Possibilité d'enregistrer la recette en fin de cycle.

Livre de recettes avec 100 recettes enregistrables.

Recettes déjà prédéfinies.

Affichage diagnostique constant et enregistrement des alarmes.



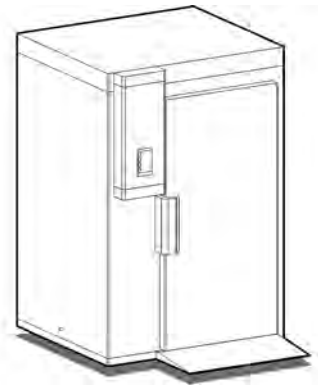
Porte USB

Chargement et téléchargement des recettes.
Téléchargement des alarmes HACCP.
Historique du fonctionnement de l'appareil en fichier au format Excel, Csv.
Paramétrisation et mise à jour de l'appareil.



Transfert de données avec système de surveillance à distance via une connexion Wi-Fi. Possibilité de connecter et surveiller costamment en temps réel la cellule de refroidissement par smartphone et par ordinateur et de recevoir une alerte en cas d'un fonctionnement anormal.
Téléchargement des alarmes et alarmes HACCP.
Historique du fonctionnement de l'appareil en fichier au format Excel ou graphique. Assistance à distance. Paramétrisation de l'appareil.

Fiche technique



FICHE TECHNIQUE:

| | | BCC/4014 |
|--|----|--|
| Dimensions extérieures (WxDxH) | cm | 134 x135x239 |
| Dimensions intérieures (WxDxH) | cm | 70x96x200 |
| Capacité chariots | nr | 1 GN 2/1 ou 1 chariot de 60x80 cm |
| Rendement * | | +90/+3°C= 150 Kg +90/-18° C= 130 Kg |
| Puissance max absorbée ** | W | 805 |
| Puissance max absorbée du groupe frigorifique ** | W | 8400 |
| Puissance de réfrigération *** | W | 7300 |
| Type de dégivrage | W | Automatique à gaz chaud |
| Contrôle cycle : par contrôle temps | | oui |
| Contrôle cycle : par sonde à aiguille | | oui |
| Puissance du compresseur | Hp | 6,0 |
| Unité incorporée | | non |
| Unité à distance (avec kit de tuyauterie de 10 mt) | | oui |
| Gaz | | R452A |
| Tension d'alimentation | | 3x400 – 50Hz |
| Isolement (épaisseur) | mm | 70 |
| Classe climatique | | 5 |

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

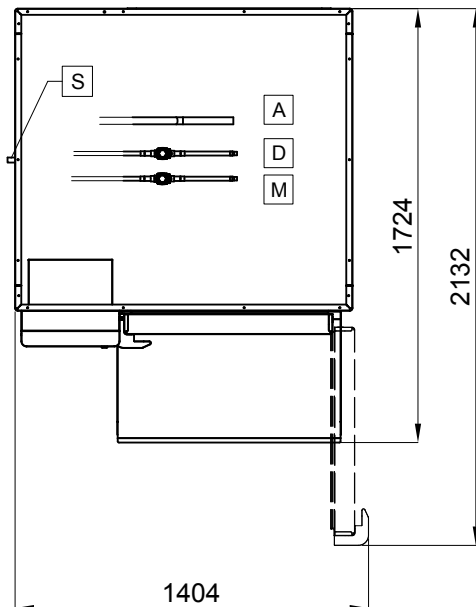
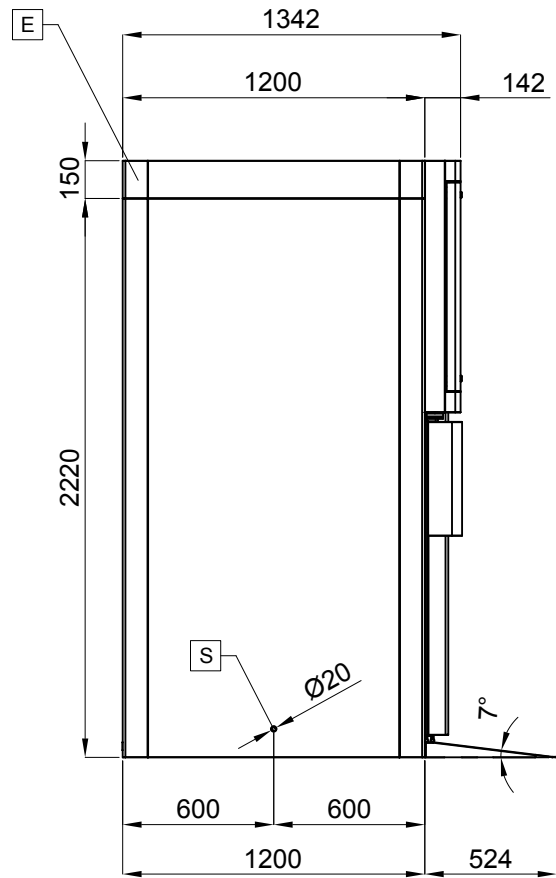
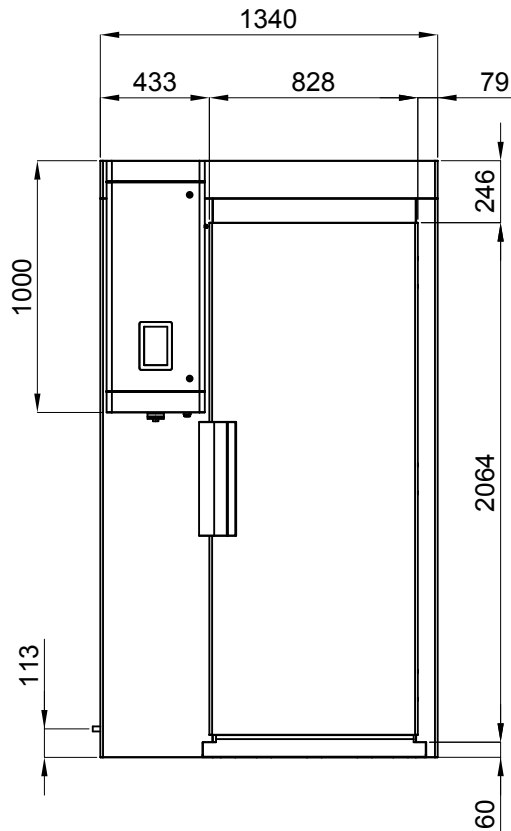
GEMM srl

Via del Lavoro, 37 - Loc. Cimavilla - 31013 CODOGNE' (TV) - ITALY

Tel. 0039 0438 778504 - Fax 0039 0438 470249 - e-mail: info@gemm-srl.com - www.gemm-srl.com

Iscr.Reg.Impr. TV - CF e P.IVA 03441880261 - REA TV 272556 - Registro Prod. AEE-TV n IT0802000001108

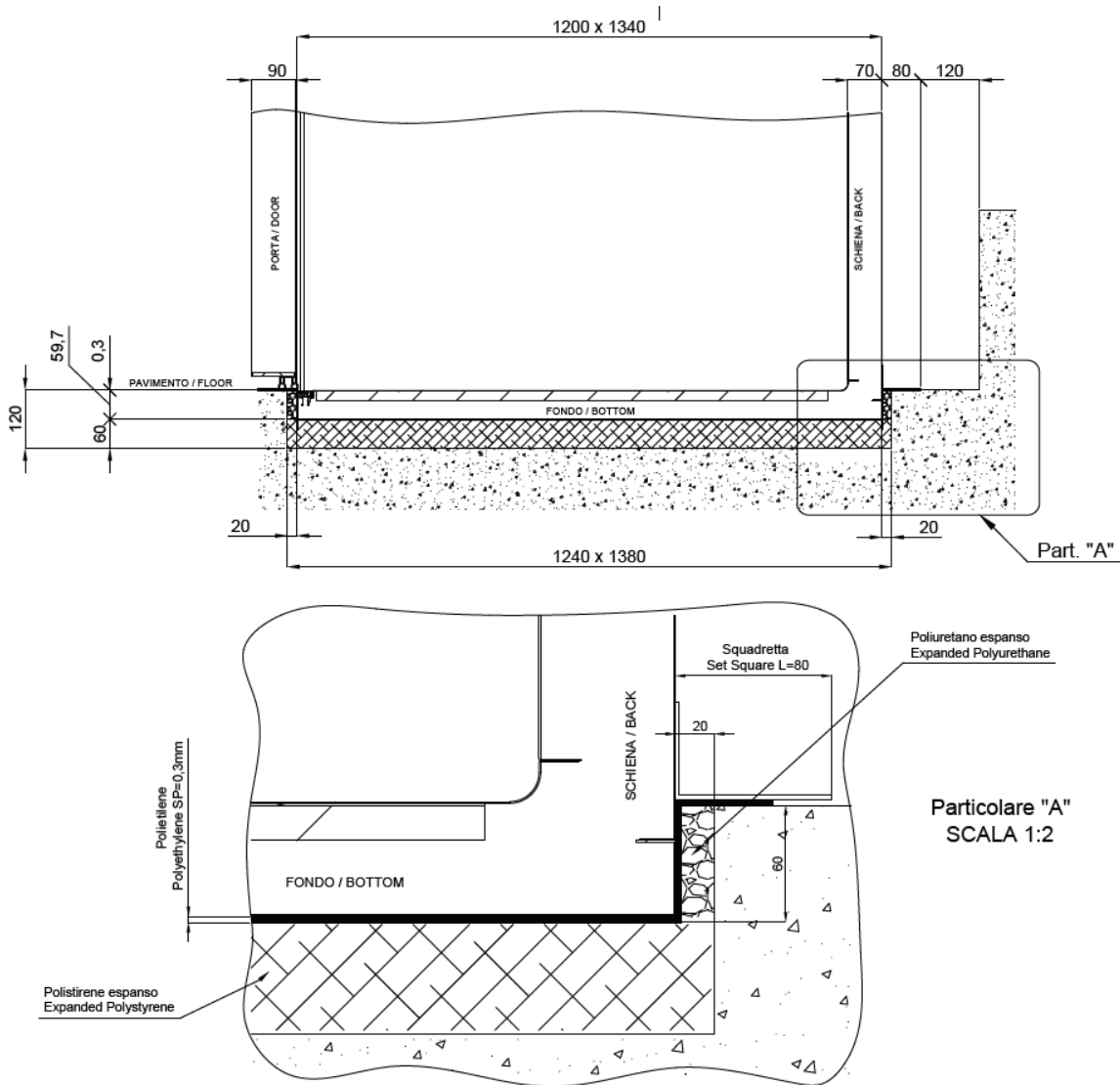
Plan d'installation



- ΟΥΔΕΝΩΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗΣ
- ΟΧΡΩΜΩΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΤΗΣ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗΣ

- (E) TENSION D'ENTRÉE 230V ~ 1-50 HZ CÂBLE DE 3mt À PRISE SHUKO
- (M) TUYAU DÉCHARGE DU GAZ Ø12 POUR 6HP OU Ø16 POUR 9.5HP
- (D) TUYAU DÉCHARGE DU GAZ CHAUD (DÉGIVRAGE) Ø12 POUR 6HP OU Ø16 POUR 9.5HP
- (A) TUYAU ASPIRATION DU GAZ Ø28

PLAN D'INSTALLATION "ENCAISSÉ":



ACCESSOIRES ET SUPPLÉMENTS SUR DEMAND :

- Stérilisateur ionique (supplément)
- Porte de passage supplémentaire (supplément)
- Groupe frigorifique refroidissement à eau (supplément)
- Groupe frigorifique caréné et silencieux (supplément)
- Rampe L=110 cm (supplément)
- Porte avec charnières à gauche (supplément)
- Fonction surgélation (supplément)
- Version sans unité de condensation (déduction)
- Chariot porte-plateaux inox avec glissières (no. 16 plateaux cm 80x60 – pas 82)
- Chariot porte-plateaux inox avec glissières (no. 20 plateaux cm 80x60 – pas 64)