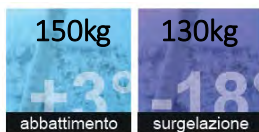


new
runner

Abbattitori di temperatura MAXI

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

Modello: BCC/4014



Resa e capacità

- Abbattimento positivo (hard/soft) **+90/+3°C** al cuore in **90'** = **150 Kg**
- Abbattimento negativo **+90/-18°C** al cuore in **240'** = **130 Kg**
- Capacità **no. 1 carrello GN 2/1 o 60x80 cm**

Caratteristiche generali

- Dimensioni esterne: **1340X1350X2390h mm**
- Dimensioni utili interne: **700X960X2000h mm**
- Voltaggio: **400/3/50+N+T**
- No. 1 porta a battente per l'entrata dei carrelli, luce porta 828x2064h mm
- Cornice e soglia riscaldata automaticamente, guarnizione magnetica a tripla camera
- Valvola di compensazione
- Finitura interna inox AISI 304 con angoli arrotondati con R=15 mm per garantire massima pulizia ed igiene
- Pannelli isolanti da 70 mm di spessore, mediante iniezione di poliuretano espanso privo di CFC e HCFC da 42 Kg/m³ tra due lamiere in acciaio inox AISI 304, con trasmittanza termica di U=0.23 W/m²K
- Pavimento cella isolato (60 mm) e rinforzato in acciaio inox AISI 304 da 15/10 mm con **no. 1 rampa ingresso carrelli 524 mm**
- Apparecchiatura adatta per incasso a pavimento

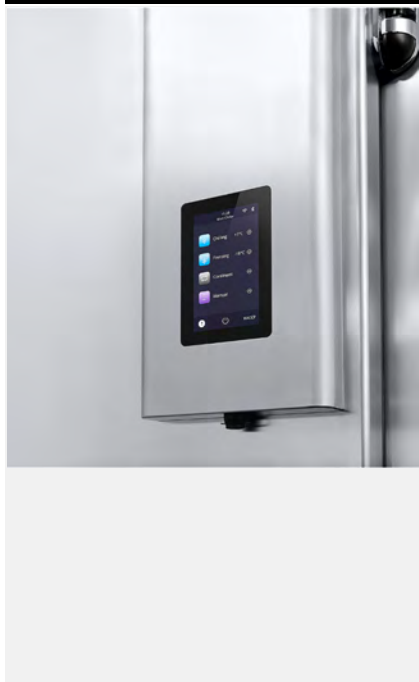
Caratteristiche interne

- **No. 1 evaporatore** verticale ad alto coefficiente di scambio termico multiciruito e con trattamento in cataforesi anticorrosione, che grazie ai convogliatori dell'aria garantiscono performance elevate evitando la disidratazione degli alimenti
- Gli evaporatori sono dotati di no. 3 ventilatori ciascuno che garantiscono il 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
- Lo sbrinamento degli evaporatori è a gas caldo per aumentare la qualità dello sbrinamento e ridurre 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 la pulizia e manutenzione della zona evaporatori/ventilatori
- 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". L'abbattitore rileva automaticamente la presenza della sonda al cuore. Il passaggio tra abbattimento con sonda e abbattimento a tempo è automatico
- Illuminazione led interna

Caratteristiche componenti esterni

- Unità condensatrice aperta da **6.0Hp** ad alta affidabilità con compressore BITZER
- Il quadro comandi 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'abbattitore oltre che dal quadro comandi dell'unità
- Condensatore ad elevate prestazioni dimensionato per garantire il funzionamento a temperatura ambiente di 40°C (classe climatica 5)
- Velocità ventilatori condensatore variabile
- In dotazione: kit 10 m tubazioni per installazione unità condensatrice

Pannello di controllo



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;

Abbattimento hard/soft da +90°C a +3°C al cuore in 90 minuti e abbattimento negativo da +90°C a -18°C al cuore in 240 minuti.

Interfaccia touchscreen con **schermo 7"** per un utilizzo intuitivo della macchina. Scheda elettronica multifunzione e **multilingua** (8 lingue). Personalizzazione di tutti i parametri di ogni ciclo: tempi, livello di ventilazione, temperatura, ecc.

Possibilità di creare e salvare nel proprio ricettario i cicli ideali per l'abbattimento di ogni alimento.

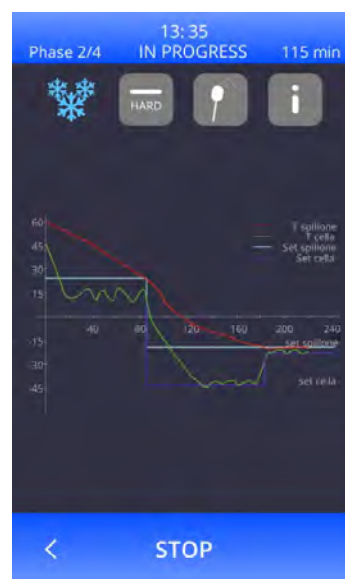
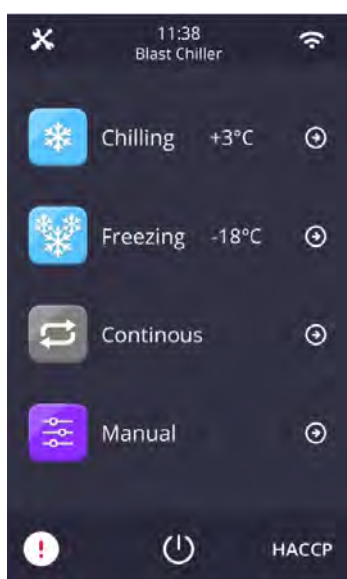
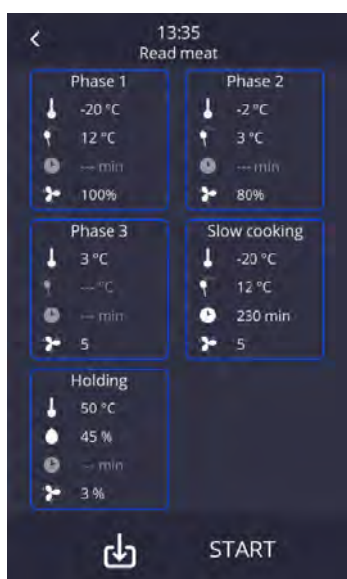
Cicli speciali preimpostati: preraffreddamento, indurimento gelato, asciugatura cella, sanificazione pesce.

Defrost manuale ed automatico.

Ciclo abbattimento personalizzato: creazione di ciclo di abbattimento in 4 fasi distinte per tempo, temperatura cella, temperatura prodotto e ventilazione. Funzione di conservazione automatica a fine ciclo. Possibilità di salvare la ricetta a fine ciclo.

Ricettario con 100 ricette memorizzabili. Ricette già preimpostate.

Visualizzazione diagnostica costante e salvataggio allarmi.



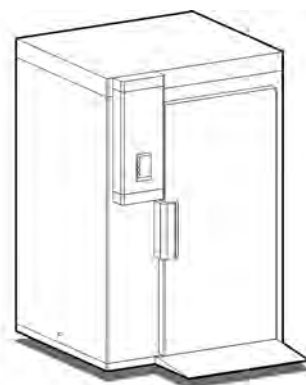
Porta USB

Upload e download ricette.
Download allarmi HACCP.
Storico funzionamento macchina file formato Excel, Csv.
Parametrizzazione e aggiornamento della macchina.



Trasferimento dati con il sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi. Permette di connettere e monitorare costantemente in tempo reale da smartphone e PC l'abbattitore e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo.
Download allarmi e allarmi HACCP.
Storico funzionamento macchina, formato Excel o grafico.
Assistenza da remoto.
Parametrizzazione della macchina.

Dati tecnici



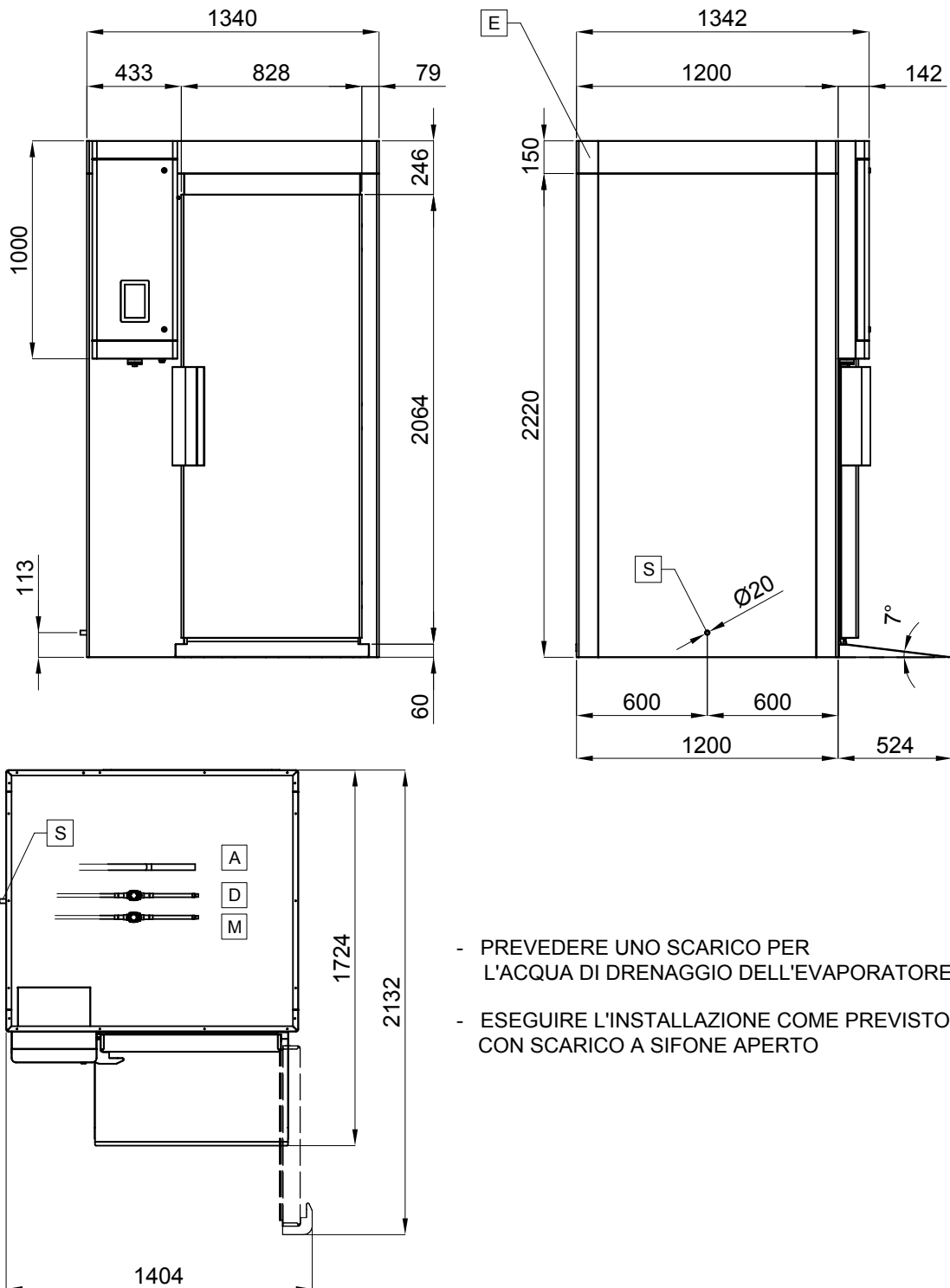
DATI TECNICI:

Dimensioni esterne (WxDxH)	cm
Dimensioni interne (WxDxH)	cm
Capacità carrelli	nr
Resa *	
Potenza max assorbita **	W
Potenza max assorbita unità condensatrice **	W
Potenza refrigerante ***	W
Sistema sbrinamento	W
Controllo ciclo: a tempo	
Controllo ciclo: a spillone	
Potenza compressore	Hp
Unità condensatrice incorporata	
Unità condensatrice remota (con kit tubazioni da 10 mt)	
Gas	
Tensione alimentazione	
Isolamento (spessore)	mm
Classe climatica	

BCC/4014	
Dimensioni esterne (WxDxH)	134x135x239
Dimensioni interne (WxDxH)	70x96x200
Capacità carrelli	1 GN 2/1 o 1 carrello 60x80 cm
Resa *	+90/+3°C=150 Kg +90/-18° C=130 Kg
Potenza max assorbita **	805
Potenza max assorbita unità condensatrice **	8400
Potenza refrigerante ***	7300
Sistema sbrinamento	Automatico a gas caldo
Controllo ciclo: a tempo	sì
Controllo ciclo: a spillone	sì
Potenza compressore	6,0
Unità condensatrice incorporata	no
Unità condensatrice remota (con kit tubazioni da 10 mt)	sì
Gas	R452A
Tensione alimentazione	3x400 – 50Hz
Isolamento (spessore)	70
Classe climatica	5

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

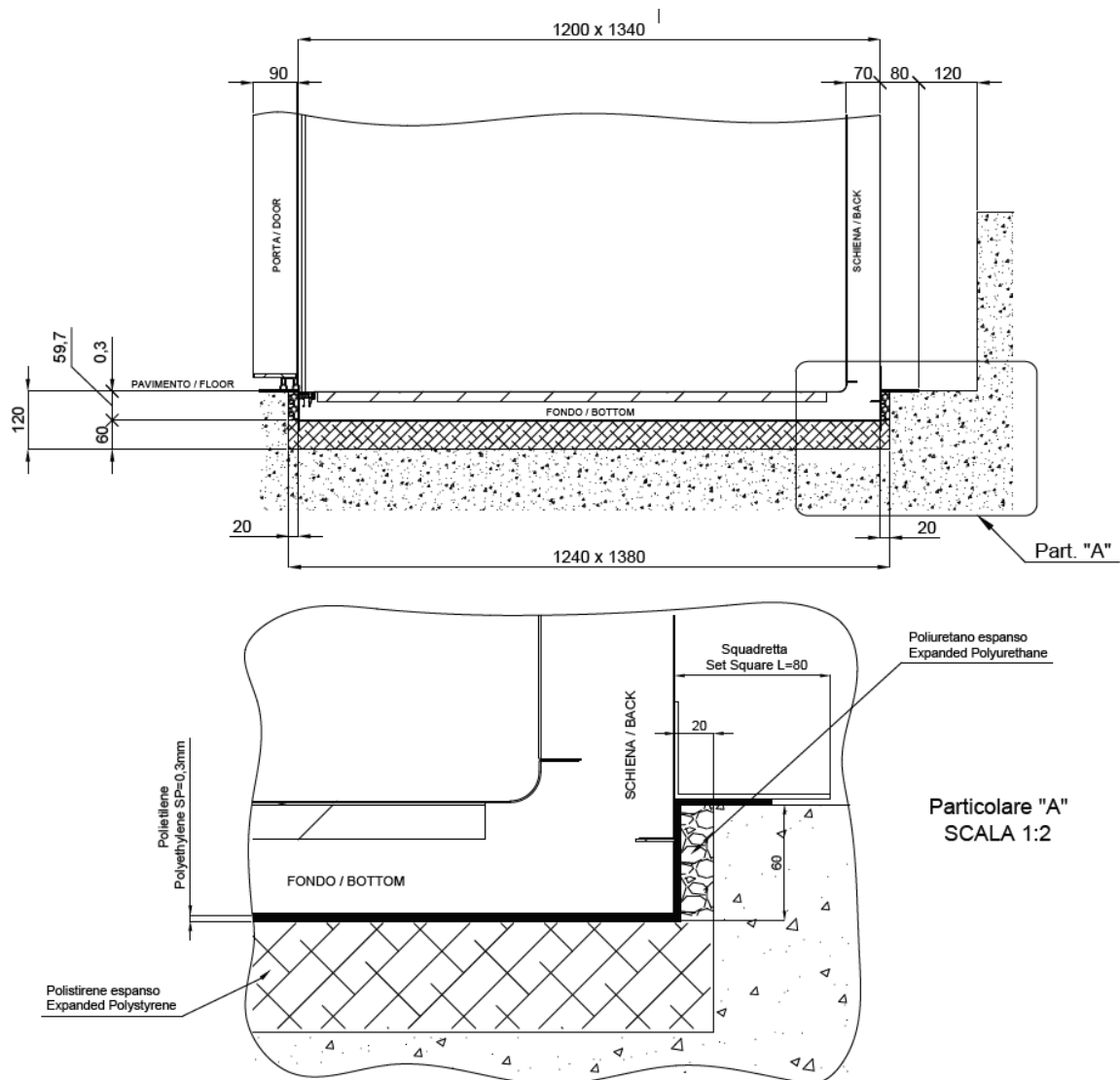
Schema d'installazione



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

(E) VOLTAGGIO IN ENTRATA: 230V ~ 1 - 50 HZ CAVO 3mt presa SHUKO
 (M) TUBO DI SCARICO GAS: Ø12 per 6HP o Ø16 per 9.5HP
 (D) TUBO GAS CALDO (SCONGELAMENTO): Ø12 per 6HP o Ø16 per 9.5HP
 (A) TUBO ASPIRAZIONE GAS: Ø28

Schema d'installazione



ACCESSORI E MAGGIORAZIONI SU RICHIESTA:

- Sterilizzatore a ioni (maggiorazione)
- Porta passante aggiuntiva (maggiorazione)
- Unità condensatrice raffreddamento acqua (maggiorazione)
- Unità condensatrice carenata e silenziata (maggiorazione)
- Pedana L=110 cm (maggiorazione)
- Porta con cerniere a sinistra (maggiorazione)
- Funzione scongelamento (maggiorazione)
- Versione senza unità condensatrice (detrazione)
- Carrello portateglie inox con guide (n. 16 teglie 80x60 cm – passo 82)
- Carrello portateglie inox con guide (n. 20 teglie 80x60 cm – passo 64)