



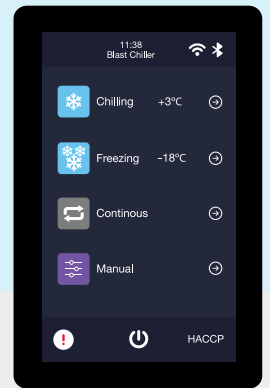
## BCC 4008

## LES CELLULES DE REFOU- DISSEMENT POUR CHARIOTS

## UNITÉ DE CONDENSATION INTÉGRÉ



Les cellules de refroidissement pour chariots Eurodib par Gemm sont conçues pour répondre aux besoins de préparation alimentaire à moyenne et grande échelle, des cuisines de restaurants aux opérateurs semi-industriels. Construits entièrement en acier inoxydable AISI 304, équipés de planchers et de rampes isolés et renforcés. Des unités de condensation à haute performance avec une vitesse de ventilation variable permettent un contrôle constant de la température. Panneau de commande à écran tactile de 7" (affichage en 8 langues) comprenant des programmes tels que : cycle continu pour la crème glacée, cycle de désinfection du poisson et un système d'autodiagnostic. Dispositif USB et sonde inclus.



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Cycle de travail : par temps ou par sonde
- Sonde (poignée en "L") incluse pour le contrôle de la température à cœur
- Détection automatique de la sonde : passage en mode sonde
- Lampe DEL interne
- Interruption immédiate du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Cadre et seuil chauffés, joint magnétique à trois chambres, valve de compensation
- Finition interne en acier inoxydable AISI 304 et coins arrondis avec R=15 mm
- Panneaux isolants (épaisseur 100 mm) : injectés avec de la mousse de polyuréthane sans CFC et HCFC de 42 Kg/m<sup>3</sup> entre deux tôles d'acier inoxydable AISI 304, avec un coefficient de transmission thermique de U=0,23 W/m<sup>2</sup>K
- Plancher isolé (90 mm) et renforcé en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm
- Convient pour un montage encastré sous-plancher
- Rampe standard incluse (20.5")

À écran tactile de 7"

### PANNEAU DE CONTRÔLE

- Refroidissement dur/doux et congélation rapide
- Personnalisez les paramètres de chaque cycle : durée, vitesse de ventilation, température, etc.
- Créez votre propre livre de recettes : enregistrez jusqu'à 100 cycles de réfrigération/congélation différents
- Cycles spéciaux prééglés : pré-refroidissement, durcissement de la crème glacée, séchage de la pièce, assainissement du poisson
- Dégivrage manuel et automatique
- Cycle de refroidissement personnalisé : créez 4 phases distinctes en fonction du temps, de la température ambiante, de la température du produit et de la ventilation
- Fonction de mémorisation automatique et possibilité d'enregistrer la recette à la fin de chaque nouveau cycle
- Recettes prédéfinies incluses
- Affichage continu des diagnostics et des alarmes

### CARACTÉRISTIQUES INTERNES

- Évaporateur vertical n° 1
- Coefficient d'échange thermique élevé
- Multi-circuit
- Traitement anticorrosion par cataphorèse
- Les convoyeurs à air permettent un rendement élevé sans déshydrater les produits
- Évaporateurs équipés de ventilateurs n° 3. Vitesse de l'air : 0,7-7 m/s, variable par le tableau de commande. Vitesse de ventilation pour chaque évaporateur : 10 500 m<sup>3</sup>/h
- Dégivrage automatique uniquement en dehors des cycles de travail
- Paroi de l'évaporateur accessible pour faciliter le nettoyage et la maintenance
- Pare-chocs en acier inoxydable pour maintenir la position du chariot pendant son utilisation

### ACCESSOIRES

(disponibles sur demande)

- Stérilisateur à ions
- Porte de passage supplémentaire
- Unité de condensation à eau
- Unité de condensation à faible bruit
- Rampe L = 43.3"
- Porte avec charnières à gauche
- Fonction de décongélation
- Version sans unité de condensation



**PORT USB :** Chargement et téléchargement de recettes. Téléchargement des alarmes HACCP. Fichier historique des opérations de la machine au format Excel (.csv). Paramètres et mises à jour de la machine.



**CONNEXION WI-FI :** Transfert de données avec le système de surveillance à distance via une connexion Wi-Fi. Connectez et surveillez le blast chiller en temps réel depuis un smartphone et un PC et recevez des alertes en cas d'activité anormale. Téléchargement des alarmes et des alarmes HACCP. Historique du fonctionnement de la machine au format Excel ou graphique. Assistance à distance. Paramètres de la machine.



# GEMM®

# Cellules de refroidissement BCC

## BCC 4008

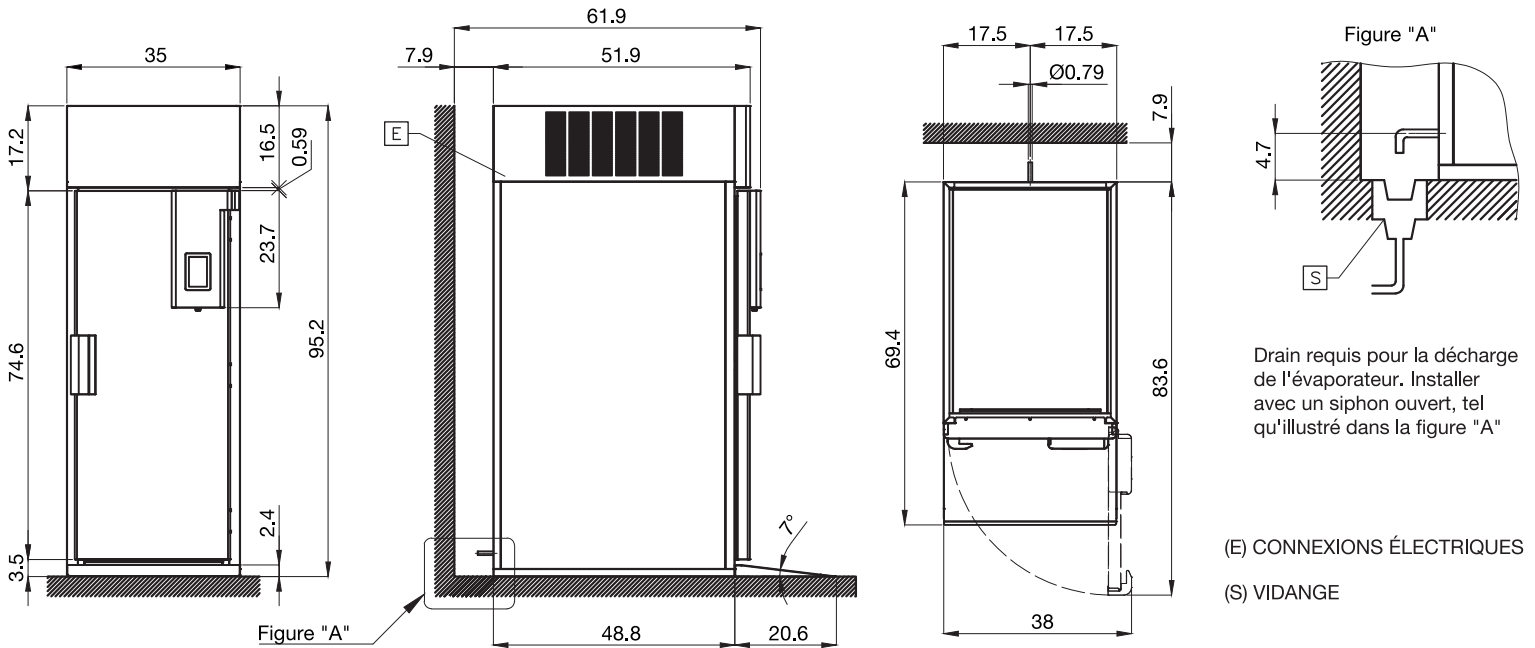
### LES CELLULES DE REFOU- DISSEMENT POUR CHARIOTS

### UNITÉ DE CONDENSATION INTÉGRÉ

| ALIMENTATION                             | PUISSANCE DU COMPRESSEUR                  | PUISSANCE MAXIMALE ABSORBÉE ** | PUISSANCE FRIGORIFIQUE ***                           | CAPACITÉ DE CHARIOT                                 |                   |
|--|---|--------------------------------|--|---|-------------------|
| 230V 3PH (60 Hz),<br>5285W, 16A          | 3.5 HP                                    | 4990W                          | 3980W  | GN 2/1 23.6" x 31.5"<br>(60 x 80 cm)                |                   |
| CAPACITÉ TOTALE DE VOLUME                | LONGUEUR DE RAMPE                         | DEGRÉ D'INCLINAISON DE RAMPE   | CAPACITÉ DE RÉFRIGÉRATION * (90 MIN.)                | CAPACITÉ DE CONGÉLATION * (240 MIN.)                |                   |
| 40,5 PiCu<br>(1147 L)                    | 20.5"<br>(52 cm)                          | 7°                             | 90 °C to 3 °C = 95 kg<br>(197 °F à 37 °F = 209,5 lb) | 90 °C to -18 °C = 75 kg<br>(197 °F à 0 °F = 165 lb) |                   |
| DIMENSIONS EXTERNES + (P x L x H)        | DIMENSIONS INTERNES (P x L x H)           |                                | GAZ  | SYSTÈME DE DÉGIVRAGE                                | CLASSE CLIMATIQUE |
| 132 x 89 x 242 cm<br>(52" x 35" x 95.3") | 86 x 71 x 187 cm<br>(33.9" x 28" x 73.6") |                                | R449A  | Automatique   | 5                 |

+ N'inclut pas la rampe \* Température ambiante de 30 °C (86 °F). Chargement de l'échantillon selon EN 17032:2018 \*\* Évap. -10 °C (14 °F) Cond. 45 °C (113 °F)  
 \*\*\* ASHARE: Évap. -23.3 °C (-9.94 °F) Cond. 54.4 °C (129.9 °F)

ARTICLE SURDIMENSIONNÉ : Équipement spécial requis pour la livraison. Ne peut pas être livré en utilisant un hayon.



Les dimensions sont exprimées en pouces



Garantie : 1 an pièces et  
main d'œuvre, 3 ans le compresseur

Fabriqué  
en Italie



US 334 Cornelia St. #272, Plattsburgh, NY 12901 | CANADA 120 rue de la Barre, Boucherville, QC J4B 2X7  
 1 888 956 6866 | customerservice@eurodib.com | www.eurodib.com