

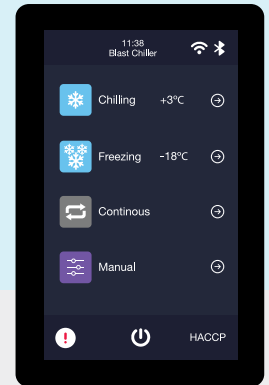


BCC 6015

LES CELLULES DE REFOUILLISSEMENT POUR CHARIOTS

UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE (10 M MAX.)

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/m³ entre deux tôles d'acier inoxydable AISI 304, avec un coefficient de transmission thermique de U=0,23 W/m²K
- 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 (21.7")

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 pré-réglés : 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 m³/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

UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE

- Unité de condensation à distance (6,0 HP) avec compresseur BITZER
- Surveillance constante avec le panneau de contrôle de l'unité de condensation
- Les alarmes de basse/haute pression, de surchauffe de l'huile du compresseur et de surcharge thermique du compresseur sont affichées simultanément sur les panneaux de commande du refroidisseur à air et de l'unité de condensation.
- Fourni avec un kit de 10 m de tuyaux pour l'installation du groupe de condensation (32.8 pi.)

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 6015

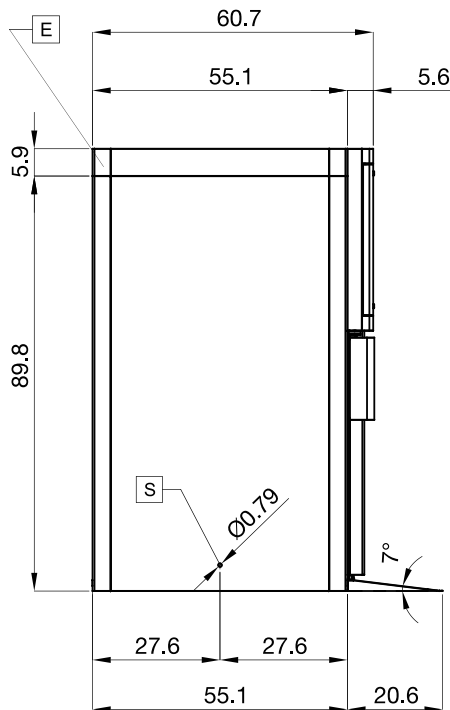
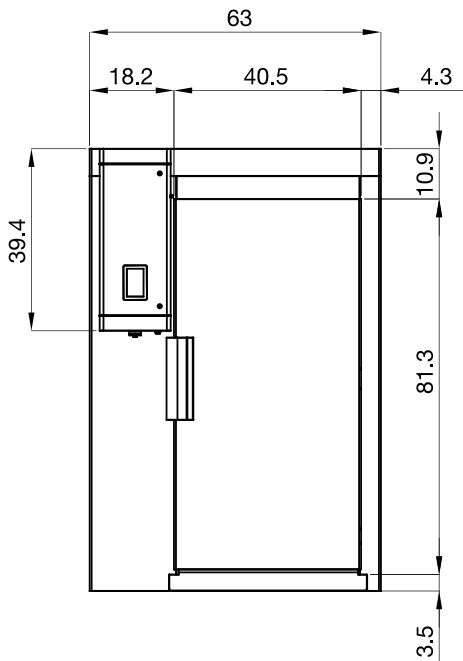
LES CELLULES DE REFOUILLISSEMENT POUR CHARIOTS

UNITÉ DE CONDENSATION À DISTANCE (10 M MAX.)

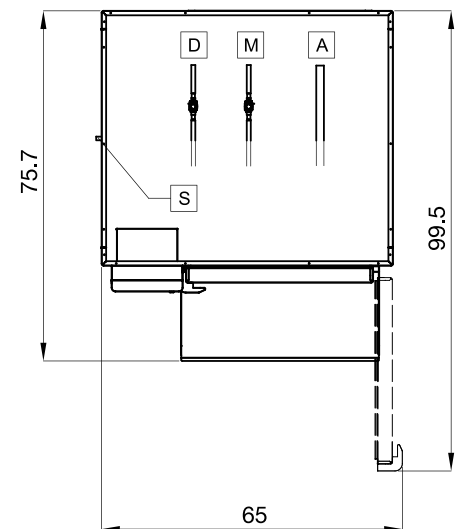
ALIMENTATION	PUISSANCE DU COMPRESSEUR	PUISSANCE MAXIMALE ABSORBÉE **	PUISSANCE FRIGORIFIQUE ***	CAPACITÉ DE CHARIOT
230V 3PH (60 Hz)	6 HP	805/8400W	7300W	31.5" x 39.4" (80 x 100 cm)
CAPACITÉ TOTALE DE VOLUME	LONGUEUR DE RAMPE	DEGRÉ D'INCLINAISON DE RAMPE	CAPACITÉ DE RÉFRIGÉRATION * (90 MIN.)	CAPACITÉ DE CONGÉLATION * (240 MIN.)
70 PiCu (1982 L)	21.7" (55 cm)	7°	90 °C à 3 °C = 150 kg (197 °F à 37 °F = 331 lb)	90 °C à -18 °C = 130 kg (197 °F à 0 °F = 286.5 lb)
DIMENSIONS EXTERNES + (P x L x H)	DIMENSIONS INTERNES (P x L x H)	GAZ	SYSTÈME DE DÉGIVRAGE	CLASSE CLIMATIQUE
155 x 160 x 243 cm (63" x 61" x 95.7")	110 x 90 x 200 cm (35.4" x 43.3" x 78.7")	Fourni sans gaz	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



- (E) CONNEXIONS ÉLECTRIQUES
- (M) SORTIE Ø 0.47" (12 mm)
- (D) GAS PIPE HOT GAS (DEFROST) Ø 0.47" (12 mm)

- (A) ENTRÉE Ø 1.1" (28 mm)
- (S) VIDANGE



Compresseur approuvé UL

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