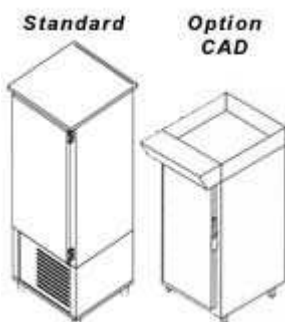


CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE /SURGELATION G75/RL 14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600x400



CAPACITE :

14 à 25 Niveaux : GN 1/1 ou 600 x 400

Grilles non fournies

Dotation de 14 jeux de supports

Refroidissement rapide

75 kg de +65°C à +10°C par cycle de 110 min

65 kg de +65°C à +10°C à cœur : , cycle de 90 min

Surgélation

35 kg de +3°C à -18°C à cœur viande crue ep 4 cm, c ycle de 120 min.

35 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50

REGULATION :

Régulateur ultra simple, monocarte, 4 touches

Sonde à piquer et d'ambiance indépendantes

4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer)

Signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)

Mode conservateur automatique en fin de cycle

Auto-adaptation de la température de soufflage

Autotest et code d'alarme de dysfonctionnement

Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS

Dégivrage auto programmable en début de cycle

Maintien de la ventilation en fin de cycle

Homogénéisation des produits avant stockage

CARACTERISTIQUES :

Dimensions ext. L 755 x P 800 x H 1935 mm.

Dimensions int. L 625 x P 435 x H 1145 mm.

Prof. porte ouverte : 1432 mm

Pas entre 2 niveaux : 73 mm pour 14 niveaux (36,5 mm pour 25 niveaux)

Poids : 205 Kg

Épaisseur d'isolation : 60 mm de polyuréthane

Revêtement int/ext acier inox AISI 304.

Ferrage Droit (inversion sur demande)

Carrosserie : monocoque avec 4 pieds à vérin de 150 mm

Sectionneur sur cellule TRI

Cordon chauffant de porte intégré

OPTION COMMANDE AU DESSUS : (recommandé pour pièces chaudes et groupes à distance)

Dimensions ext. L 755 x P 860

Hauteur avec groupe 1895

Hauteur sans groupe 1720

TECHNIQUE :

1 mannequin frigorifique comprenant :

1 évaporateur vertical ventilé

3 ventilateurs renforcés de 2 500 m³/h chacun

Fluide frigorigène (404A) sans CFC.

4485 Watts -10°C/+32°C ambiant

3591 Watts -20°C/+32°C ambiant

1334 Watts -40°C/+32°C ambiant

Puissance électrique à installer cellule + groupe : 3600 Watts

Puissance électrique absorbée : Nous consulter

Tension et fréquence Tri 400 V + T + N; 50 Hertz

Arrivée électrique cellule : Câblage sur sectionneur + protection

Vidange diamètre 20

GROUPE :

2,7 cv hermétique à air logé ou eau logé

OPTIONS :

Bac de récupération des eaux à vider. Bac de réévaporation avec résistance. Roulette x 4 (2 avec freins). Grille inox GN 1/1 unitaire. Grille 600x400 unitaire. Tôle arrière inox. Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer). Support de grille renforcé (spécial charge lourde) la paire. Fermeture à clef. Commande situées au-dessus (CAD)

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE /SURGELATION G75/RL **14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600x400**



AUTOMATE SIMPLY HACCP DE SÉRIE :

Régulateur ultra simple, monocarte, 4 touches
Sonde à piquer et d'ambiance indépendantes
4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer)
Signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)
Mode conservateur automatique en fin de cycle
Auto-adaptation de la température de soufflage
Autotest et code d'alarme de dysfonctionnement
Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS
Dégivrage auto programmable en début de cycle
Maintien de la ventilation en fin de cycle
Homogénéisation des produits avant stockage

OPTIONS DE L'AUTOMATE SIMPLY HACCP :

Écriture sur clef USB avec lecture des données sur Excel © sans logiciel spécifique
Report des défauts sur USB

AUTOMATE EVOLUTION HACCP (en option) :

Automate multifonctions monté et câblé en usine avec sonde à piquer 3 points
Mode sonde à piquer 3 points ou Chrono - 20 programmes préenregistrés
Sortie RS 232 (pour récupération sur PC des données ou sur imprimante)
Eprom interchangeable

OPTIONS DE L'AUTOMATE EVOLUTION HACCP :

Imprimante : impression jusqu'à 4 sondes (conformité HACCP)
Possibilité de pilotage de trois sondes à piquer
Fourniture d'EPROM spécifique et programmable



LA CELLULE :

Système ACFRI, évaporation tubes verticaux
Homogénéité verticale du refroidissement
Évaporateur peint et traité anticorrosion
Ailettes horizontales pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur.
Évaporateur(s) déporté(s) pour limiter les pertes de charge de la ventilation.
Pas d'ailette adapté pour retarder la prise en givre.
Hauteur des évaporateurs adaptée à la taille de la cellule
Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
Cordons chauffants de porte électrique
Isolant (polyuréthane) et Fluide frigorigène (404 A) sans CFC
Pieds réglables en hauteur
Ventilateur(s) à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température
Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air.
Grilles de ventilateur en inox



NETTOYAGE ET MAINTENANCE :

Tableau électrique accessible en façade
Angles intérieurs rayonnés et arrondis.
Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil
Siphon de cuve démontable facilement pour un nettoyage facilité
Fond de cuve inox isolé équipé d'un siphon
Ventilateur(s) démontable(s) facilement
Mannequin frigorifique suspendu, accès 100 % de la surface au sol
Tuyau d'évacuation des eaux à raccorder sur vidange ou bac
Dégivrage par marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique.



CONFORMITE :

NF U 60010, HACCP, Qualicuisine, CE Directive machine UE