

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE /SURGELATION G40/RL 8 NIVEAUX GN 1/1 OU 600x400



CAPACITE :

8 à 16 Niveaux : GN 1/1 ou 600 x 400

Grilles non fournies

Dotation de 8 jeux de supports

Refroidissement rapide

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

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

Surgélation

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

10 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 1405 mm.

Dimensions int. L 625 x P 435 x H 615 mm.

Prof. porte ouverte : 1432 mm

Pas entre 2 niveaux : 66 mm pour 8 niveaux (33 mm pour 16 niveaux)

Poids : 148 Kg

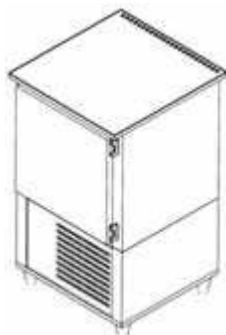
Épaisseur d'isolation : 60 mm de polyuréthane

Revêtement int/ext acier inox AISI 304.

Ferrage Droit (inversion sur demande)

Carrosserie : monocoque avec 4 pieds à vérin de 150 mm

Cordon chauffant de porte intégré



TECHNIQUE :

1 mannequin frigorifique comprenant :

1 évaporateur vertical ventilé

1 ventilateur renforcé de 3 410m³/h

Fluide frigorigène (404A) sans CFC.

2296 Watts -10°C/+32°C ambiant

1860 Watts -20°C/+32°C ambiant

469 Watts -40°C/+32°C ambiant

Puissance électrique à installer cellule + groupe : 2270 Watts

Puissance électrique absorbée : Nous consulter

Tension et fréquence : mono 230 V + T + 50Hertz

Arrivée électrique cellule : prise murale + protection

Vidange diamètre 20



GROUPE :

1,5 cv hermétique à air 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.

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE /SURGELATION G40/RL **8 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 lèvre, 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
Automate de régulation conforme à la norme antiparasitage CEM