



AR 480-P850-DC-SG

Cellule série Standard Double Caisson à chariot
Refroidissement/ Surgélation rapide



CAPACITE :

- chariot(s) non fourni(s)
- 4 échelles GN1/1 – 20 niveaux / 4 échelles 600 x 400 – 20 niveaux / 3 échelles GN2/1 x 400 – 20 niveaux / 2 échelles 600 x 800 – 20 niveaux
- 2 chariots de four GN2/ Capic, Frima, Rational, Bourgeois, Convotherm, Angelo Po, MKN et Unox.

Refroidissement rapide

- 480 kg de + 65°C à + 10°C à cœur cycle de 80 min.
- 640 kg de + 65°C à + 10°C à cœur cycle de 110 min.

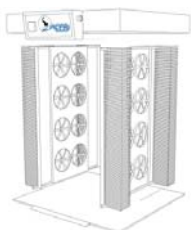
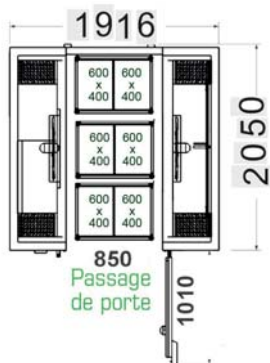
Surgélation rapide

- 150 kg de + 65°C à - 18°C à cœur cycle de 270 min.
- 135 kg de + 3°C à - 18°C à cœur Viande crue ep 4 cm cycle de 120 min.

Conditions de traitement : Capacité conforme NF dans les conditions les plus pénalisantes : purée de pomme de terre épaisseur 4,5 cm (+10°C à coeur,+3°C moy produit)

CARACTERISTIQUES :

- Dimensions ext (mm) : L 1916 x P 2050 x H 2270
- Prof. Avec nez de marche 2135
- Dimensions int (mm) : Prof. utile 1900 au sol
- Passage de porte Larg. 850 x Haut. 1880
- Epaisseur d'isolation 70 mm
- Epaisseur du sol isolé 17 mm avec nez de marche
- Livrée montée (démontable)
- Ferrage à droite, clavier à gauche (inversion sur demande)
- Revêtement int/ext acier inox AISI 304 y compris dessus
- Face arrière voir autre option



TECHNIQUE :

- 1 mannequin frigorifique comprenant :
 - 4 évaporateurs verticaux ventilés
 - 16 ventilateurs renforcés de 3 740 m3/h chacun
- Fluide frigorigène (449A) sans CFC
- Puissance frigorifique à temp. Evap : 47 900 watts à -10°C / 33 900 watts à -20°C / 12 850 watts à -40°C
- Alimentation élec à installer cellule : 18A
- Tension et fréquence : Tri 400V + T + N, 50 Hertz

Débit ventil : 16 x 3740 = 59 840 m3/h

ACFRI

ZA des Bordes – 8, Rue Pierre Josse – 91 070 BONDOUFLE

Tél : 01 69 11 83 00 – Fax : 01 60 86 74 77

Mail : acfri@acfri.fr – Web : www.acfri.com

N° TVA Intracommunautaire : FR 55 341 837 003



TECHNOLOGIE :

- Système ACFRI (évaporateur(s) tubes verticaux, colonne centrale de ventilation)
- Homogénéité verticale de la température de soufflage
- Évaporateur(s) peints et traités anticorrosion
- Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- 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
- Cordons chauffants de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et Fluide frigorigène (R449 A) sans CFC
- Ventilateur(s) conforme norme ERP à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air.
- Grille de ventilateur en inox

RÉGULATION SIMPLY III ET SONDE A PIQUER :

- Régulateur ultra simple programmable, 4 touches avec sonde à piquer et d'ambiance indépendantes.
- Fonction cycles programmables : 10 recettes réglables au degré pré, multi-séquences
- 4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer) avec signal de fin de cycle visuel et sonore (puisant)
- Mode conservateur automatique, maintien de la ventilation pour l'homogénéisation des produits en fin de cycle
- Dégivrage automatique programmable en début de cycle
- Temporisation de la durée d'alarme et de fin de cycle
- Affichage en fin de cycle de la durée entre 2 températures à cœur choisies (ex : 63°C à +10°C à cœur)
- Affichage différencié température et temps pour faciliter la lecture
- Auto-adaptation de la température de soufflage en cours de cycle (multi-séquences)
- Autotest et code d'alarme de dysfonctionnement avec gestion dédiée des défauts groupe froid
- Redémarrage automatique sur microcoupures
- Facilité d'intervention SAV : sondes sur bornes WAGO, inversion des 2 sondes par paramètre
- Paramétrage de durée mini en cycle sonde à piquer
- Sortie RS485 protocole mode BUS interfaçage intégral avec solution de traçabilité (MICROLIDE)
- Sondes à piquer, multipoints et sonde d'ambiance à large amplitude avec inertie temporisée des sondes à cœur
- Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS avec clavier de commande déporté

NETTOYAGE ET MAINTENANCE :

- Cellules livrées montées, démontables, avec détendeurs brasés et câblées en usine
- Livraison Franco France Métropolitaine, non déchargé
- Résistances électriques de dégivrage
- Cordons chauffants de porte
- Angles intérieurs rayonnés
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil
- Mannequin frigorifique suspendus, accès 100 % de la surface au sol
- Dégivrage par résistances et marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique.
- Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance facilitée
- Montant d'assemblage des carrosseries renforcés en polyéthylène (imputrescible), montant de maintien et de renfort charnières sur toute la hauteur de la cellule
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement

CONFORMITE :

- Recyclage : ACFRI adhérent d'un Eco organisme certifié
- NF U 60010, HACCP, Qualicuisine, CE Directive machine UE
- Automate de régulation conforme à la norme antiparasitage CEM
- Groupe froid et ventilateur(s) conforme norme ERP.

OPTIONS DISPONIBLES

CARROSSERIE

- Bac de récupération eaux de dégivrage
- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Kit arrière inox
- Poignée de porte avec fermeture à clef
- Porte supplémentaire
- Boîtier déporté étanchéité IP 65 résine
- Boîtier déporté étanchéité IP66 inox

ACCESSOIRES

- Grilles inox GN1/1
- Grilles inox GN2/1
- Grilles inox 600x400
- Grilles inox 600x800
- Chariots inox GN1/1
- Chariots inox GN2/1
- Chariots inox 600x400
- Chariots inox 600x800

RÉGULATION

- Mode décongélation
- Mode liste (identification des produits sur les enregistrements compatible USB et imprimante)
- Mode paramétrage
- Sortie port USB + 1 clef fournie
- Imprimante intégrée compatible (USB et mode liste)
- Simply'Touch



ACFRI
ZA des Bordes – 8, Rue Pierre Josse – 91 070 BONDOUFLE
Tél : 01 69 11 83 00 – Fax : 01 60 86 74 77
Mail : acfri@acfri.fr – Web : www.acfri.com
N° TVA Intracommunautaire : FR 55 341 837 003

