



Nouvelle gamme
eco énergie -
concept capacité +

CAPACITE :

8 à 15 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
Grilles non fournies
Dotation de 8 paires de glissières renforcées 3 points

Surgélation boulangerie

Viennoiseries crues 60g (+20/-18°C) : 9 kg en 1h

Surgélation traiteur

Viande crues ép. 4cm (+3/-18°C) : 20 kg par cycle de 120 min

Refroidissement rapide

40 kg de +65°C à +10°C à coeur : cycle de 110 min(1)

32 kg de +65°C à +10°C à coeur : cycle de 90 min(1)

1- Capacité obtenue avec un chargement supérieur à la norme NF de référence (conforme aux conditions réelles d'utilisation en cuisine). Refroidissement de purée de pomme de terre en bac GN1/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau. Températures atteintes : en refroidissement +10°C à coeur, +3°C en moyenne produit-en surgélation -18°C à coeur, -20°C en moyenne produit.

TECHNIQUE :

1 mannequin frigorifique comprenant :
2 évaporateurs verticaux ventilés
1 ventilateur renforcé
Fluide frigorigène (404A) sans CFC **compatible fluide HFO R452A (Nous Consulter)**
Puissance frigorifique :
2296 Watts à -10°C / **1860 Watts à -20°C** / 469 Watts à -40°C
Alimentation élec à installer cellule + groupe: 10 Ampères
Tension et fréquence : Mono 230 V + T; 50 Hertz
Arrivée électrique cellule : prise murale + protection
Vidange diamètre 20

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 15 niveaux)
Poids : 148 Kg
Epaisseur 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 derrière cadre inox
Supports de grilles renforcés :
- Triple points d'ancrage
- Spécial charges lourdes 15 Kg

NETTOYAGE ET MAINTENANCE :

- Tableau électrique accessible en façade
- Angles intérieurs rayonnés et arrondis
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil
- Syphon de cuve démontable facilement pour un nettoyage facilité
- Fond de cuve inox isolé équipé d'un syphon
- 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.

TECHNOLOGIE ACFRI:

- 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

CONFORMITE :

NF U 60010, HACCP, Qualicuisine, CE Directive machine UE
Automate de régulation conforme à la norme antiparasitage CEM

Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications. Photos non contractuelles

