



RS 80/RL

Cellule série Médium à grille
Refroidissement/ Surgélation rapide



CAPACITE :

- 18 à 35 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 18 paires de glissières renforcées 3 points

Refroidissement rapide

- 80 kg de +65°C à +10°C à coeur : cycle de 110 min⁽¹⁾
- 65 kg de +65°C à +10°C à coeur : cycle de 90 min⁽¹⁾

Surgélation

- 35 kg de +3°C à -18°C à coeur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min.
- 35 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50⁽¹⁾

Conditions de traitement : (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.

CARACTERISTIQUES :

- Dimensions ext. L 755 x P 800 x H 2080 mm
- Dimensions int. L 625 x P 435 x H 1350 mm
- Prof. porte ouverte : 1432 mm
- Pas entre 2 niveaux : 70 mm pour 18 niveaux (30 mm pour 35 niveaux)
- Poids : 209 Kg
- Epaisseur d'isolation : 60 mm de polyuréthane
- Revêtement int/ext acier inox.
- 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

TECHNIQUE :

- 1 mannequin frigorifique comprenant :
 - 2 évaporateurs verticaux ventilés
 - 3 ventilateurs renforcés
- Fluide frigorigène HFO R452A sans CFC
- Puissance frigorifique : 5244 Watts à -10°C / **3557 Watts à -20°C** / 1138 Watts à -40°C
- Alimentation élec à installer cellule + groupe: 18.5 Ampères
- Tension et fréquence : Mono 230 V + T; 50 Hertz
- Arrivée électrique cellule : prise murale + protection

Machine équipée d'un cordon d'alimentation de 2.5 mètres avec fiche male Legrand 2P + T, 20 Ampère référence 0 550 02, Cette fiche est à raccorder sur une prise femelle compatible à prévoir par vos soins dans l'alimentation électrique de la machine par exemple un ensemble «prise en saillie femelle» LEGRAND constitué des deux références 055422 et 055439. Pour plus d'information voir page suivante

- Vidange diamètre 20



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, 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 (452 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

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 :

- 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.

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
- Charge usine sur cellule avec groupe logé gaz R452A HFO faible GWP conforme nouvelle norme 2020.
- Groupe froid et ventilateur(s) conforme norme ERP.

OPTIONS DISPONIBLES

CARROSSERIE

- Niveau supplémentaire renforcé (La paire)
- Roulettes (x4)
- Bac de récupération eaux de dégivrage
- Commande dans bandeau au-dessus de la porte
- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Kit arrière inox
- Poignée de porte avec fermeture à clef

ACCESSOIRES

- Grilles inox 18-10 (530x325)
- Grilles inox 18-10 (600x400)

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



Note concernant l'alimentation électrique :

La machine est livrée équipée d'un cordon d'alimentation d'une longueur de 2.5 mètres dont l'extrémité est équipé d'une fiche male 2 Pôles + Terre 20 Ampères LEGRAND référence 0 550 02.

Pour raccorder la machine sur l'alimentation 20 Ampères, mono 230 volt + Terre fréquence 50 Hz à demander à l'Electricien du site, il convient donc de prévoir une prise murale femelle compatible avec la fiche male décrite ci-dessus par exemple une prise femelle en saillie LEGRAND composée d'une embase femelle murale référence 055422 et d'un cadre saillie référence 055439 (Voir les photographies ci-après pour plus de détail).

Si la prise femelle prévue sur place n'est pas compatible avec la fiche male présente sur notre cordon d'alimentation, il conviendra de la remplacer (à votre charge) par une prise adéquate.

Compris dans notre offre et fourni avec la machine :

Cordon d'alimentation longueur 2 M50 avec fiche male LEGRAND 2 Pôles + Terre 20 Ampères référence 0 550 02 (voir photos ci-dessous) :



Photos non contractuelles, susceptible de modification en cas d'évolution de la gamme LEGRAND

Non compris dans notre offre et à prévoir avec l'alimentation électrique de la machine :

Ensemble LEGRAND socle à encastrer embase murale femelle 2 Pôles + Terre 20 Ampères 80x80mm référence 055422 et cadre saillie 20 ampères référence 055439 (photos ci-dessous)

Embase murale femelle :



Cadre saillie :



Photos non contractuelles, susceptible de modification en cas d'évolution de la gamme LEGRAND

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

