

AR 800/P1000/DC/SG

Cellule série XL Double Caisson à chariot
Refroidissement/ Surgélation rapide



CAPACITE :

- chariot(s) non fourni(s)
 - 10 piles de cagettes 600 x 400 / 8 échelles 600 x 400 – 20 niveaux / 10 échelles GN 1/1 – 20 niveaux / 4 échelles 600 x 800 – 20 niveaux / 5 échelles GN 2/1 – 20 niveaux
- Compatible avec chariot GN 2/1 capic, frima (ancienne et nouvelle génération), bourgeois, convothem, rational (agrandissement sur demande de la profondeur)

Refroidissement rapide

- 800 kg de + 65°C à + 10°C à cœur cycle de 80 min.

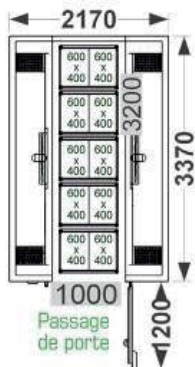
Surgélation rapide

- 800 kg de + 3°C à – 18°C à cœur Viande crue ep 4 cm cycle de 120 min.

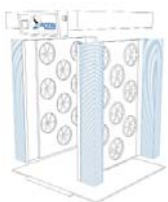
Conditions de traitement : Capacité conforme NF dans les conditions les plus pénalisantes : purée de pomme de terre épaisseur 4,5 cm (+10°C à coeur,+3°C moy produit)

CARACTERISTIQUES :

- Dimensions ext (mm) : L 2170 x P 3370 x H 2380
- Prof. Avec nez de marche 3250
- Dimensions int (mm) : Prof. utile 3200 au sol (prof utile avec ép. coup de poing retirer 25 mm par porte)
- Passage de porte Larg. 1000 x Haut. 1900
- Epaisseur d'isolation 85 mm
- Epaisseur du sol isolé 17 mm avec nez de marche
- Livrée démontée
- Ferrage à droite, clavier à gauche (inversion sur demande)
- Finition carrosserie tôle polymérisée à chaud
- Extérieur gris, intérieur blanc



Tôle d'acier galvanisée lisse 0.5 mm d'épaisseur, laquée polyester 25 microns, film de protection polyéthylène (intérieur et extérieur)



TECHNIQUE :

- 2 mannequins frigorifiques comprenant :
 - 4 évaporateurs verticaux ventilés
 - 18 ventilateurs renforcés de 3 740 m3/h chacun
- Fluide frigorigène (449A) sans CFC
- Puissance frigorigène à temp. Evap : **Nous Consulter**
- Alimentation élec à installer cellule : 18A
- Tension et fréquence : Tri 400V + T + N, 50 Hertz

Débit ventil : 18 x 3 740 = 67 320 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 (449A) sans CFC
- 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.
- 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 :

- Livraison Franco France Métropolitaine, non déchargé
- Résistances électriques de dégivrage
- Cordons chauffants de porte
- Mannequin frigorifique sur pieds, 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
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement

CONFORMITE :

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

OPTIONS DISPONIBLES

CARROSSERIE

- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Poignée de porte avec fermeture à clef
- Porte supplémentaire
- Sol isolé
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Inox intérieur
- Inox extérieur

ACCESSOIRES

- Chariot inox 18-10 GN1/1
20 niveaux entrée 325
- Chariot inox 18-10 GN2/1
20 niveaux entrée 530
- Grilles inox 18-10 (530x325)
- Grilles inox 18-10 (650x530)

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)
- SimplyTouch



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

