



RS 100SPE/RL

Cellule série Médium à grille
Refroidissement/ Surgélation rapide



CAPACITE :

- 10 à 19 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 2/1 ou 600 x 800
- Grilles non fournies
- Dotation de 10 paires de glissières renforcées 3 points format GN2/1

Refroidissement rapide

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

Surgélation

- 40 kg de +3°C à -18°C à coeur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min.
- 40 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 1050 x P 1055 x H 1910 mm
- Dimensions int. L 625 x P 800 x H 1160 mm
- Prof. porte ouverte : 1468 mm
- Pas entre 2 niveaux : 70 mm pour 10 niveaux (35 mm pour 19 niveaux)
- Poids : 215 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 : 8412 Watts à -10°C / **5635 Watts à -20°C** / 2141 Watts à -40°C
- Alimentation élec à installer cellule + groupe: 10.5 Ampères
- Tension et fréquence : Tri 400V + T + N ; 50 Hertz
- Arrivée électrique cellule : câblage sur sectionneur + protection
- 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 (x6)
- 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
- Double évaporateur

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

