

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +45°C ROLL-IN POUR CHARIOTS

Armoire de fermentation contrôlée réalisée avec structure à panneaux d'acier inox AISI 304. Système de réfrigération et de chauffage ventilé, évaporateur à l'intérieur du compartiment. Panneau de commande avec carte électronique et écran tactile 7". Fonctions : blocage fermentation, conservation, réveil, pousse et maintien, en mode automatique et manuel ; programmes automatiques recommandés et possibilité de personnaliser les processus (50 programmes favoris). Humidité réglable. Chambre de fermentation adaptée au maintien de chariots avec 20 plateaux GN 2/1-EN 60x80 cm. Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0).



A' usage intensif	Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à + 40 °C	Charge de fluide, kg	0,14
Classe climatique	5 (+40°C, 40% R.H.)	Réfrigérant/GWP	R290/3
Températures de service, °C	-5/+45		

Caractéristiques fonctionnelles

- Température de fonctionnement : -5°C ÷ +45°C.
- Une porte, un compartiment.
- Chambre adaptée aux chariots (n°1 EN 60x80cm).
- Panneau de commande avec carte électronique et écran tactile 7", port USB et port de communication RS485. Connexion au portail APO.LINK pour le contrôle à distance de l'équipement, via un accessoire dédié (Industrie 4.0). Alarmes visuelles et sonores, mémorisation à l'écran jusqu'à 40 événements. HACCP : mémorisation à l'écran jusqu'à 99 cycles, plus un an d'historique téléchargeable sur clé USB.
- Fonctions/programmes : fermentation, fermentation retardée, conservation, programmes automatiques recommandés et favoris (jusqu'à 50), durée, température et humidité relatives variables. Mode automatique : les phases alternent automatiquement entre blocage, conservation, réveil, fermentation et maintien. Mode manuel : les différentes phases peuvent être activées individuellement selon les besoins.
- Régulation de la ventilation 20-100%, 1 à 5 vitesses.
- Régulation de l'humidité 40-100% via humidificateur (inclus).
- Évaporation automatique des condensats par résistances électriques.
- Dégivrage automatique à gaz chaud entièrement automatique.
- Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0).
- Accessibilité technique aux organes fonctionnels et de contrôle par le panneau de façade supérieure basculant.

Caractéristiques de fabrication

- Structure à panneaux entièrement en acier inox AISI 304, système d'isolation en polyuréthane expansé sans utilisation de CFC. Extérieur avec côtés, portes et tableau de bord en acier inox AISI 304. Intérieur en acier inox AISI 304. Porte, côtés et tableau de bord en finition satinée, finition Scotchbrite. Finition intérieure brillante.
- Isolation par polyuréthane sans CFC, épaisseur 60 mm.
- Chambre interne avec fond en acier inoxydable AISI 304, évaporateur interne, rampe pour l'insertion des chariots fournis.
- Pour les fonctions froides : réfrigération ventilée, avec un évaporateur à ailettes en cuivre-aluminium protégé contre l'oxydation, avec circulation d'air pour une répartition homogène de la température de consigne dans toute la chambre. L'évaporateur, protégé par un procédé de peinture époxy, a été conçu pour maximiser la surface d'échange thermique. Pour les fonctions chaudes :

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -5°C ÷ +45°C ROLL-IN POUR CHARIOTS

Armoires frigorifiques



- système de chauffage ventilé avec résistances électriques.
- Microcontact d'arrêt moteur-ventilateur intérieur et éclairage lors de l'ouverture de la porte.
- Fluide réfrigérant : R290/3.
- Panneau déflecteur en acier inoxydable AISI 304 pour une circulation d'air indirecte et uniforme : expulsion de l'air par les côtés et prise d'air frontale par le haut.
- Chambre de fermentation adaptée au maintien de chariots plateaux EN 60x80 cm.
- Charnières de porte à droite ; système de fermeture automatique pour les ouvertures inférieures à 90°. Joint magnétique facilement amovible. Résistance sur le cadre de porte.
- Profondeur avec porte ouverte: 1765 mm.
- Éclairage par LED sur toute la hauteur.
- Fermeture à clefs.

Options et Accessoires

- Dispositif APOLINK pour la connexion au portail APO.LINK pour le contrôle à distance (temps réel, exportation de données HACCP, visualisation de l'historique, indicateurs de processus), par accessoire dédié - Industrie 4.0.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	270 kg
Poids brut	305 kg	Puissance électrique	0,9 kW
Dimensions	96x142,5x243 cm	Emballage	109x147,5x257 cm