

CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE 20 KG/CYCLE - AVEC PLAN DE TRAVAIL

Cellule de congélation rapide réalisée en acier inox AISI 304. Fonctions: surgélation rapide par minuterie et/ou par sonde à cœur du produit en mode Soft - Hard, pré-refroidissement, passage automatique en phase de conservation après le cycle de surgélation rapide. Production par cycle: 20 kg en 7°C à -18°C. Enceinte avec crémaillères en acier inox AISI 304; 2 niveaux espacement 185mm; capacité 6 bacs 36x16,5x12 cm. Panneau de commandes avec écran à segments, sonde single-point. Insertion des bacs par le côté large EN 60 cm. Ouverture de porte de gauche à droite.



Consommation d'énergie, kWh/kg	0,08 (chilling) - 0,26 (freezing)	Mesure consommation d'énergie	EN 22042
Niveaux	n.6 bacs 36x16,5x12 cm - n.4 bacs 36x25x12 cm - n.4 gelato carapines Ø20x25 cm (h)	Production par cycle	20 kg (-9÷-18°C)
Puissance frigorifique	W 1317 Ashrae conditions	Sonde à cœur fournie	Single-point
Type dégivrage	manuel à air		

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 20 kg en 7°C à -18°C.
- Panneau de contrôle avec carte électronique et affichage à segments ; port de communication RS485.
- Fonctions froides (par minuterie et/ou par sonde à cœur du produit en mode Soft - Hard): surgélation rapide, pré-refroidissement (-25°C). Avec la sonde à cœur non insérée, le cycle par minuterie est automatiquement exécuté.
- Cycles spéciaux : passage automatique en mode conservation en fin de cycle de congélation rapide.
- Classe climatique 5 (température ambiante + 40°C, 40% d'humidité relative) sur les performances à charge.
- Niveau sonore : 60 dba.
- Sens d'insertion du bac : côté 60 cm pour EN 60x40.
- Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0).

Caractéristiques de fabrication

- Structure monocoque aux angles internes arrondis; extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304.; finition Scotchbrite.
- Isolation par injection de polyuréthane expansé sans utilisation de CFC, d'une épaisseur de 55 mm.
- Dessus réalisé en acier inox AISI 304, hauteur 8 cm, utile comme surface de travail et comme support, hydrofuge et ignifuge.
- Fonctionnement ventilé avec flux d'air non projeté directement sur les aliments. Dégivrage manuel par air. Fluide réfrigérant utilisé: R290 (GWP = 3).
- Système d'évaporation en aluminium, traité anticorrosion.
- Fond intérieur diamanté avec trou de drainage et angles arrondis.
- Enceinte interne avec crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 ; 2 positions, espacement de 185 mm, utile pour les bacs EN 60 x 40 cm ou 4 plateaux 36x25x12 ou 4 carapines pour crème glacée diam.20x25 cm.
- Porte en acier inoxydable AISI 304; poignée externe sur toute l'hauteur; Joint magnétique à 10 chambres, facilement démontable ; résistance électrique sur le cadre de la porte ; charnières à droite; réversible sur place : oui.
- Condensation par air ; moteur installé à bord. Accès au condenseur pour le nettoyage sans l'utilisation d'outils.
- Pieds en acier inox AISI 304, réglables en hauteur 75 ± 108 mm. Hauteur maximale du produit 930mm, minimum 897mm.

Dotations de sécurité et certifications

- Micro-interrupteur magnétique de sécurité pour l'arrêt du ventilateur du moteur interne avec ouverture de la porte.
- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact

HPA51M



des denrées Alimentaires).

Options et Accessoires

- Dispositif de connexion à distance au portail APO.LINK.
- Paires de guides.
- Grille en acier inoxydable AISI 304.
- Bacs à crème glacée.
- Roulettes.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	115 kg
Poids brut	125 kg	Puissance électrique	0,95 kW
Dimensions	74,7x72,5x90 cm	Emballage	81x77x106 cm

Abbatitore-surgelatore per gelateria
CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE 20 KG/CYCLE - AVEC PLAN DE TRAVAIL

