

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 65/35 KG/CYCLE

Cellule mixte de refroidissement rapide réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 65 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 35 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Capacité utile de l'enceinte 14 niveaux GN 1/1 ou EN 60X40cm. Panneau de commandes avec écran à segments, sonde single-point.



<i>Côté insertion bac GN 1/1 - EN</i>	53 - 60 cm	<i>Niveaux</i>	nr. 14
<i>Production en congélation</i>	kg 35	<i>Production en réfrigération</i>	kg 65
<i>Puissance frigorifique, Watt</i>	4369	<i>Sonde à coeur fournie</i>	Monopoint
<i>Type dégivrage</i>	air		

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 65 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 35 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes.
- La température joignable dans l'enceinte: - 40°C.
- Panneau de commandes avec écran à segments.
- Refroidissement rapide, par minuterie et/ou par sonde, de +90°C à +3°C au cœur du produit.
- Congélation rapide, par minuterie et/ou par sonde, de +90°C à -18°C au cœur du produit.
- Possibilité d'effectuer un cycle en mode HARD ou SOFT.
- Sans insertion de la sonde à coeur, en automatique, elle effectue un cycle temporisé.
- Pré-refroidissement: cycle dédié au refroidissement de la chambre avant le charge des aliments, à -25°C.
- Après chaque cycle, la nourriture est mise en sécurité par le passage automatique à la phase de conservation positive (+ 2°C) et / ou négative (-22°C).

Caractéristiques de fabrication

- Classe climatique 4 (température ambiante + 30 ° C, 55% d'humidité relative). Performances garanties jusqu'à une température ambiante de + 32°C.
- Fonctionnement ventilé avec flux d'air non projeté directement sur les aliments. Dégivrage à air. Fluide réfrigérant utilisé: R452A. Refroidissement à air.
- Structure monocorp aux angles internes arrondis. Extérieur: front, côtés et dessus en acier inox AISI 304. Intérieur: acier inox AISI 304. Porte, côtés, dessus avec finition satinée Scotchbrite.
- Isolation par injection de polyuréthane expansé sans utilisation de CFC, d'une épaisseur de 75 mm, densité de 40 kg/m³.
- Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès à l'évaporateur et motoventilateur pendant le nettoyage.
- Système d'évaporation en aluminium, traité anticorrosion.
- Fond intérieur de la chambre embouti et diamanté pour une meilleure hygiène. Trou de vidange sur le fond de la chambre pour faciliter le nettoyage.
- Capacité utile de l'enceinte : 14 niveaux GN 1/1 ou EN 60X40cm. Echelles porte-plats démontables réalisées en fil d'acier AISI304, à 14 positions, espacement 71,5 mm.
- Porte avec fermeture automatique; poignée inox intégrée à la porte sur toute la longueur; joint magnétique facilement démontable; résistance sur le cordon chauffant à l'encadrement de la porte; micro-contact de sécurité d'arrêt du moteur-ventilateur lors de l'ouverture de la porte; réversible pendant l'installation.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 105 à 155 mm.

Equipement de série

- En dotation : échelle porte-plats et bac en plastique de récupération de l'eau de dégivrage sur le fond extérieur.
- SONDE SINGLE-POINT

VS141L



Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Poids net</i>	230 kg
<i>Poids brut</i>	255 kg	<i>Puissance électrique</i>	4,5 kW
<i>Dimensions</i>	80x83x199 cm	<i>Emballage</i>	91x88x216,5 cm

Cellules de refroidissement rapide
CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 65/35 KG/CYCLE



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

29/11/2023