

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -18°C ÷ +35°C EN 60x40 CM

Armoire de fermentation contrôlée réalisée avec structure monocoque interne et externe en acier inox AISI 304. Système de refroidissement ventilé, évaporateur positionné à l'extérieur du compartiment de conservation. Carte électronique pour fermentation programmée ou manuelle. Évaporation automatique des condensats, dégivrage automatique. Crémaillères réalisées en acier inox AISI 304, facilement démontables, 80 niveaux, espacement 15 mm. Un compartiment utile pour bacs 60x40 cm.



Classe climatique	5 (+40°C, 40% R.H.)	Paires de guides (n.)	20 paires de guides en acier inox AISI 304
Puissance frigorifique, Watt	586	Puissance phase chaud, W	1100
Réfrigérant/GWP	R452A/2141	Températures de service, °C	-18/+35

Caractéristiques fonctionnelles

- Température de fonctionnement : -18°C ÷ +35°C.
- Une porte, un compartiment.
- Chambre apte à bacs 60 x 40 cm.
- Panneau de commande avec écran LCD permettant d'effectuer les phases en mode automatique et manuel, garantissant une flexibilité d'utilisation maximale. Mode automatique : Fermentation contrôlée : les phases de réfrigération, de fermentation et de climatisation se succèdent automatiquement ; Programmation et contrôle du fonctionnement sur la semaine ; Sélection et personnalisation des programmes, réglage variable du temps, de la température et de l'humidité relative. En mode manuel : les phases peuvent être activées individuellement.
- Dégivrage complètement automatique avec électro-résistances.
- Évaporation automatique des condensats par résistances électriques.
- Accessibilité technique aux organes fonctionnels et de contrôle par le panneau de façade supérieur basculant.
- Microcontact d'arrêt moteur-ventilateur intérieur et éclairage lors de l'ouverture de la porte.

Caractéristiques de fabrication

- Structure monocoque 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.
- Polyuréthane insulation thickness 75 mm, CFC-free, density 40 kg/m³.
- Chambre interne aux angles arrondis, évaporateur à l'extérieur du compartiment, crémaillères facilement amovibles et fond diamanté pour une hygiène maximum.
- Pour la phase de réfrigération : réfrigération ventilée, avec serpentin d'évaporation à ailettes en cuivre-aluminium protégé contre l'oxydation, avec circulation d'air qui répartit de manière homogène la température réglée dans la chambre. L'évaporateur, protégé par un procédé de peinture époxy, a été conçu pour avoir la surface d'échange thermique maximale. Pour la phase de fermentation : système de chauffe ventilé avec résistances électriques et contrôle précis de l'humidité relative avec hygrostat.
- Gas réfrigérant R452A.
- Panneau défecteur en acier inox AISI 304; il dévie la circulation de l'air vers les aliments pour éviter leur dessèchement en surface.
- Crémaillères réalisées en acier inox AISI 304, facilement démontables, 80 niveaux, espacement 15 mm, pour bacs EN 60 x 40 cm.
- Porte sur charnières inox facilement réversible en installation; maintien de l'ouverture de la porte à 90°C avec rappel de fermeture. Poignée inox intégrée à la porte et sur toute l hauteur de la porte. Joint magnétique facilement démontable. Cordon chauffant à l'encadrement de la porte.
- Profondeur avec porte ouverte: 1365 mm.

AF1B



- Lampe protégée et facilement accessible.
- Fermeture à clefs.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 105 à 155 mm.

Equipement de série

- nr.20 couples de guides en acier inox AISI 304.

Accessoires en option

- Guides, grilles et bacs supplémentaires 60 x 40 ou 60 x 80 cm ; roues; ouverture à pédale.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	145 kg
<i>Poids brut</i>	160 kg	<i>Puissance électrique</i>	1,65 kW
<i>Dimensions</i>	62x81,5x204 cm	<i>Emballage</i>	69x86x212 cm

Armoires frigorifiques
ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE -18°C ÷ +35°C EN 60X40 CM