

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE TRAVERSANTE 210/144 KG/CYCLE PRÉDISPOSÉE POUR GROUPE MOTEUR À DISTANCE

Cellule mixte de refroidissement rapide, multifonction, réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 210 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 144 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Enceinte avec utile à chariot de 20 bacs GN 2/1 ou 60x80 cm. Carte électronique LCD avec encodeur, sonde multipoint. Sans moteur, prédisposée pour groupe moteur à distance. Connectable via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - pour le contrôle en temps réel des machines, possibilité d'exporter et de visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.



Niveaux	GN 2/1 - 60X80 (Roll-In)	Production par cycle	210 kg (+90°C÷+3°C); 144 kg (+90°C÷-18°C)
Puissance frigorifique	W 12440	Sonde à coeur fournie	IFR Multipoint
Type	cellule mixte de refroidissement multi-fonctions	Type dégivrage	électrique

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 210 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 144 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes.
- La température joignable dans l'enceinte: -35°C.
- Carte électronique avec affichage graphique monochromatique et codeur, pour gérer en plusieurs langues, tous les programmes avec facilité. Blitz unit le vaste choix de programmes et de fonctions adaptables à tous les types d'usage, à la simplicité d'utilisation.
- SOFT +3°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3°C, en utilisant une température de chambre autour de 1°C.
- HARD +3°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3°C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de -15°C à 1°C.
- SOFT -18°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 1°C à -40°C.
- HARD -18°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre qui peut atteindre -40°C.
- INFINITY: cycle de réfrigération / congélation à temps dont la durée est infinie, idéal pour refroidir des plats d'aliments de typologie différente. Il est possible de contrôler la température au cœur.
- AUTOMATIQUES: cycles de travail conseillés par le constructeur, avec sélection de la masse à charger. Nr 56 cycles automatiques, y compris: ANISAKIS 24h cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -20°C donnant le déclic à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"; ANISAKIS 15h cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -35°C donnant le déclic à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 15 heures".
- STOCQUES / FAVORIS: 10 cycles de réfrigération et 10 cycles de congélation qui peuvent être réglés en fonction des exigences de l'utilisateur. 10 de ces programmes peuvent être choisis comme FAVORIS.
- MULTY: cycle de réfrigération / congélation à temps, organisé par niveaux de charge, avec la possibilité de lecture avec une sonde à piquer, laissant à chaque niveau son temps.
- DECONGELATION: cycle dédié à la décongélation contrôlée des aliments, réalisé par sonde à coeur ou par temps.
- FERMENTATION: Cycle par temps, dédié au levage direct des aliments.

- FERMENTATION CONTROLEE: Cycle par temps, dédié au levage programmé des aliments.
- SMART ON: cycle avec démarrage automatique. Une fois un produit chaud inséré, si une augmentation de température est relevée dans la chambre, après 5 minutes, un cycle Soft 3°C démarre automatiquement, à sonde ou à temps, en fonction de l'utilisation ou pas de la sonde piquer.
- CONSERVATION: passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation rapide. Il est possible de démarrer un cycle de conservation manuellement, indépendamment d'un cycle de réfrigération/congélation rapide.
- REFROIDISSEMENT: cycle dédié au refroidissement de la chambre avec du chargement des aliments, température de la chambre au tour de -25°C
- SONDE MULTIPOINT: sonde dotée de 3 sensors pour le control des températures et pour la détection de dysfonctionnements avec signalation et stockage de toutes les deviations. Le chauffage de la sonde à piquer est activé automatiquement, uniquement pour un cycle avec sonde et une température de sonde au cœur négative. Il est toujours possible de démarrer manuellement la fonction.
- HACCP ALARMS: La présence d'une alarme est indiquée par l'affichage sur l'écran. Les alarmes sont enregistrées dans une liste (nr.30).
- Connectable via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - pour le contrôle en temps réel des machines, possibilité d'exporter et de visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.

Caractéristiques de fabrication

- Port USB pour mises à jour du logiciel et téléchargement des données.
- Éclairage par LED multicolore Easy View guide l'utilisateur en montrant le fonctionnement et/ou les anomalies de l'appareil même en distance.
- Classe climatique 5 (température ambiante + 40°C, 40% d'humidité relative). Performances garanties jusqu'à une température ambiante de + 43°C.
- Fonctionnement ventilé avec flux d'air non projeté directement sur les aliments. Dégivrage à air. Fluide réfrigérant à charger en cours d'utilisation: R404A/R452A. Refroidissement à air.
- Appareil pré-équipé pour le branchement à groupe frigorifique à distance, à positionner à une distance maxi de 25 mètres linéaires; tuyaux de raccordement entre la cellule de refroidissement rapide et le groupe à distance exclus.
- Structure en panneaux isolés, préfabriqués en tôle d'acier inox AISI 304. Portes, panneaux latéraux et le tableau de bord Finition scotchbrite.
- Isolation par injection de polyuréthane expansé sans utilisation de CFC, d'une épaisseur de 80 mm, densité de 40 kg/m³; fond réalisé adapté pour l'introduction des chariots, épaisseur 30 mm.
- Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès à l'évaporateur et motoventilateur pendant le nettoyage.
- Système d'évaporation en aluminium, traité anticorrosion.
- Trou de vidange.
- Enceinte avec utile à chariot de 20 bacs GN 2/1 ou 60x80 cm. Lumière utile porte (L x P x H): 82,5x101x185 cm.
- Portes avec fermeture automatique. Poignées inox intégrées aux portex 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. Profondeur porte ouverte 3270 mm.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	Poids net	410 kg
Poids brut	550 kg	Puissance électrique	5,3 kW
Dimensions	140x135x226 cm	Emballage	151x154x248 cm