

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 50/25 KG/CYCLE

Cellule mixte de refroidissement rapide, multifonction, réalisée en acier inox AISI 304. Fonctions principales : refroidissement rapide, surgélation rapide, cuisson lente, maintien, pousse et fermentation contrôlée, décongélation, séchage, pasteurisation, conservation. Production par cycle: 50 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 25 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Capacité utile de l'enceinte : 10 niveaux GN 1/1 ou EN 60x40cm. Panneau de contrôle avec carte électronique, écran tactile à couleur 7"; sonde multipoint pour la détection de la température au cœur du produit. Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0). Insertion des bacs GN 1/1 par le côté étroit (32,5 cm). Ouverture de porte de droite à gauche.



<i>Consommation d'énergie, kWh/kg</i>	0,09 (chilling) - 0,268 (freezing)	<i>Côté insertion bac GN 1/1 - EN</i>	32,5 - 40 cm
<i>Mesure consommation d'énergie</i>	EN 22042	<i>Niveaux</i>	nr. 10 GN 1/1 - 60X40
<i>Production par cycle</i>	50 kg (+90°C÷+3°C); 25 kg (+90°C÷-18°C)	<i>Puissance frigorifique</i>	W 2526 - cecomaf conditions
<i>Sonde à coeur fournie</i>	IFR Multipoint	<i>Type</i>	cellule de refroidissement rapide multifonction
<i>Type dégivrage</i>	par inversion de cycle (gaz chaud)		

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 50 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 25 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes.
- La température joignable dans l'enceinte: - 40°C/+85°C.
- Panneau des commandes positionné sur la porte de l'appareil ; carte électronique avec écran tactile à couleur 7"; port de communication USB pour les mises à jour logicielles via clé USB ; langues disponibles : IT - EN - ES - DE - FR - NL -DK - PT.
- Fonctions froides (par minuterie et/ou par sonde à coeur du produit en mode Soft - Hard - Hard Plus) : refroidissement rapide, surgélation rapide, conservation = passage automatique en phase de conservation après le cycle de refroidissement / surgélation rapide, pré-refroidissement, refroidissement.
- Fonctions chaudes (par minuterie et/ou par sonde à coeur du produit, même en mode vide) : cuisson lente, décongélation, maintien, préchauffage, séchage, pasteurisation, levage et fermentation contrôlée.
- Cycles automatiques : refroidissement rapide, surgélation rapide, cuisson lente, cuisson lente sous vide, levage.
- Cycles spéciaux : refroidissement rapide de la température I.F.R. qui optimise automatiquement le processus de refroidissement rapide pour tout type d'aliment, quelle que soit sa taille et sa quantité ; il prévient la congélation en surface, grâce à l'utilisation de la sonde à coeur du produit avec trois capteurs, anisakis, yaourt, chocolat, pasteurisation, séchage, pré-refroidissement, pré-chauffage.
- Programmes favoris : 100 programmes « Favoris » peuvent être mémorisés (30 cycles de refroidissement rapide ; 30 cycles de surgélation rapide ; 20 cycles de cuisson lente ; 10 cycles de fermentation contrôlée; 10 cycles de décongélation).
- Classe climatique 5 (température ambiante + 40°C, 40% d'humidité relative) sur la sécurité électrique selon EN60335-2-89. Classe climatique 4 (température ambiante + 30°C, humidité relative 55%) sur les performances à charge.

- Niveau sonore : 72 dba.
- Régulation interne de l'humidité : de 0 % à 100 % ; sonde de détection d'humidité.
- Sens d'insertion du bac : côté 32,5 cm pour GN 1/1 ; côté 40 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; profilés de la structure et de porte en matériau Noryl résistant aux hautes températures.
- Isolation par injection de mousse de polyuréthane, épaisseur 75 mm, sans utilisation de CFC ; agent moussant HFO écologique à faible GWP (Global Warming Potential).
- Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès à l'évaporateur et motoventilateur pendant le nettoyage.
- Fonctionnement ventilé avec flux d'air non projeté directement sur les aliments. Dégivrage à cycle inversé (gaz chaud). Fluide réfrigérant utilisé: R452A.
- Évaporateur à quatre circuits ; traitement anti-corrosion, cataphorèse, peinture en poudre.
- Fond interne embouti pour moulage, trou pour évacuer l'eau de nettoyage.
- Enceinte avec échelles porte-plats démontables réalisées en fil d'acier AISI304; 10 positions, espacement 71,5 mm, pour bacs GN 1/1 et EN 60x40 cm.
- Porta in acciaio inox AISI 304 dotata di dispositivo di auto-chiusura per aperture inferiori a 90°; fermo-porta per mantenere aperta la porta ed evitare la formazione di cattivi odori; maniglia esterna a tutta altezza; guarnizione magnetica a 10 camere, facilmente smontabile; resistenza elettrica sulla cornice porta; cerniere sulla sinistra; reversibile in utenza: no.
- Condensation par air ; moteur installé à bord. Accès au condenseur pour le nettoyage sans l'utilisation d'outils. Évaporation automatique des condensats par résistance bobinée.
- Quatre vannes (thermostatique, compensation, solénoïde liquide, dédiée à la phase de dégivrage) pour optimiser et garantir les process/cycles.
- Sens d'insertion du bac : côté 32,5 cm pour GN 1/1 ; côté 40 cm pour EN 60x40.
- Port de communication RS485 à l'arrière de l'appareil pour raccordement à un câble Ethernet (câble non fourni).
- Pieds en acier inoxydable AISI 304, réglables en hauteur 102 ± 164 mm. Hauteur du produit 1782 mm avec les pieds réglés à 150 mm ; hauteur maximale 1796 mm, minimale 1734 mm.

Dotations de sécurité et certifications

- Micro-interrupteur magnétique de sécurité pour l'arrêt du ventilateur du moteur interne avec ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité 120°C pour la température de l'enceinte.
- Alarmes HACCP visuelles et sonores : affichées sur l'écran ; d'innombrables alarmes enregistrées jusqu'à un an ; stockage de jusqu'à 40 événements.
- Compteur d'injection de vapeur pour avertir de la nécessité d'une maintenance sur le nébuliseur.
- L'appareil est conforme au règlement européen UE 2015/1095 - Spécifications pour une conception écologique. Productivité par cycle : 50 kg de +65°C à +10°C au cœur du produit en 120 min ; 25 kg de +65° à -18°C au cœur du produit en 270 min. Les quantités indiquées ont été testées selon la norme EN 22042 avec les paramètres suivants : température ambiante de 30°C ; refroidissement à +10°C; congélation -18°C; appareil à pleine charge ; plateaux h 40 mm; produit testé : purée de pommes de terre uniformément répartie jusqu'à 35 mm avec une température initiale comprise entre 65° et 80°C, durée 120/270min.

Équipement de série

- Sonde de température au cœur du produit : chauffante, Multipoint avec 3 capteurs à reconnaissance intelligente ; placée à l'intérieur de la porte sur un support spécial, dans une position peu encombrante.
- Echelles porte-plats.
- Bac en acier inoxydable pour la récupération de l'eau de condensation, situé sous l'appareil.

Options et Accessoires

- Accessoires sur demande : kit de connexion au portail APO.LINK ; détecteur-enregistreur de température-humidité; porte-sondes pour liquides; glissière pour structure porte-plateaux ; crémaillère pour rendre la chambre compatible uniquement avec les bacs EN 60X40 cm; bacs et grilles; roues.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Poids net</i>	200 kg
<i>Poids brut</i>	225 kg	<i>Puissance électrique</i>	4,5 kW
<i>Dimensions</i>	80,2x85,1x178,2 cm	<i>Emballage</i>	97,4x92,1x205,4 cm