

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONS 20/10 KG/CYCLE SOUS FOUR

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: 20 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 10 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Enceinte de 5 positions, pour bacs GN 1/1. 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 gauche à droite.



Consommation d'énergie, kWh/kg	0,09 (chilling) - 0,299 (freezing)	Côté insertion bac GN 1/1	32,5 cm
Mesure consommation d'énergie	EN 22042	Niveaux	nr. 5 GN 1/1
Production par cycle	20 kg (+90°C÷+3°C); 10 kg (+90°C÷-18°C)	Puissance frigorifique	W 825 - ashrae conditions
Sonde à coeur fournie	IFR Multipoint	Type	cellule mixte de refroidissement rapide multi-fonctions
Type dégivrage	par inversion de cycle (gaz chaud)		

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 20 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 10 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, préchauffage.
- 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.
- Connexion au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0).

Caractéristiques de fabrication

- Structure monocoque, extérieure et intérieure 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 60 mm, sans utilisation de CFC ; agent moussant HFO écologique à faible GWP (Global Warming Potential).
- Plan d'appui en acier inoxydable AISI 304 de 2,5 cm de hauteur, prédisposé pour le positionnement des fours Angelo Po 6 ou 10 niveaux GN 1/1; en dotation des références en inox.
- 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 en diamant avec trou pour évacuer l'eau de nettoyage.
- Enceinte avec échelles porte-plats démontables réalisées en acier AISI304; 5 positions, espacement 65 mm, pour bacs GN 1/1.
- Porte en acier inoxydable AISI 304 équipée d'un dispositif de fermeture automatique pour les ouvertures inférieures à 90° ; arrêt de porte pour maintenir la porte ouverte et éviter la formation d'odeurs désagréables; poignée intégrée; Joint magnétique à 10 chambres, facilement démontable ; résistance électrique sur le cadre de la porte ; charnières à droite; réversible sur place : non.
- Condensation par air ; moteur installé à bord. Accès au condenseur par l'avant de l'appareil pour les opérations de nettoyage.
- Évaporation automatique des condensats par résistance bobinée.
- Vanne thermostatique et solénoïde pour conduites de liquide pour optimiser et garantir les processus/cycles.
- Pédale d'ouverture de porte.
- Port de communication RS485 à l'arrière de l'appareil pour raccordement à un câble Ethernet (câble non fourni).
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur 73 ± 103 mm. Hauteur maximale du produit 780 mm, minimum 750 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 : 20 kg de +65°C à +10°C au coeur du produit en 120 min ; 10 kg de +65° à -18°C au coeur 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.
- 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-sonde pour liquides; bacs et grilles; roues.

Données techniques

Branchement électrique	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	120 kg
Poids brut	135 kg	Puissance électrique	1,5 kW
Dimensions	92,9x79,5x75 cm	Emballage	106x92x97,5 cm