

## CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 15/8 KG/CYCLE

Cellule mixte de refroidissement rapide réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 15 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 8 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Capacité utile de l'enceinte 5 bacs GN 1/1 ou EN 60X40 cm. 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. 5 GN 1/1 - 60X40
<i>Production par cycle</i>	15 kg (+90°C÷+3°C); 8 kg (+90°C÷-18°C)	<i>Puissance frigorifique</i>	W 817
<i>Sonde à coeur fournie</i>	Single-point	<i>Type</i>	cellule mixte de refroidissement rapide
<i>Type dégivrage</i>	air		

### Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 15 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 8 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes.
- 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.
- Plan de travail, hauteur 25 mm, réalisé en acier inox AISI 304 satiné.
- 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 55 mm, densité de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- 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 : 5 niveaux GN 1/1 ou EN 60x40cm. Echelles porte-plats démontables réalisées en fil d'acier AISI304, à 5 positions, espacement 66,5 mm.
- Porte avec 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 75 à 108 mm.

### Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	85 kg
-------------------------------	-----------------	------------------	-------

# VS41M



<i>Poids brut</i>	95 kg	<i>Puissance électrique</i>	1 kW
<i>Dimensions</i>	74,5x70x84,2 cm	<i>Emballage</i>	81x77x104 cm

Cellules de refroidissement rapide  
CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 15/8 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](http://www.angelopo.com) - email: [angelopo@angelopo.it](mailto:angelopo@angelopo.it)

29/11/2023