

VS51M



CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 20/12 KG/CYCLE

Cellule mixte de refroidissement rapide réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 20 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 12 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.



Côté insertion bac GN 1/1 - 53 - 60 cm EN		Niveaux	nr. 5 GN 1/1 - 60X40
Production par cycle	20 kg (+90°C÷+3°C); 12 kg (+90°C÷-18°C)	Puissance frigorifique	W 887
Sonde à coeur fournie	Single-point	Type	cellule mixte de refroidissement rapide
Type dégivrage	air		

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 20 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 12 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 et d'appui, hauteur 80 mm, réalisé en acier inox AISI 304 satiné, avec inclinaison frontale. Bandeau de commandes sur le front.
- 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/m³.
- 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.

Equipement de série

- En dotation : échelle porte-plats et bac en plastique de récupération de l'eau de dégivrage sur le fond extérieur.
- SONDE SINGLE-POINT

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 20/12 KG/CYCLE

Cellules de refroidissement rapide



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

29/11/2023

VS51M



Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	101 kg
<i>Poids brut</i>	111 kg	<i>Puissance électrique</i>	1,35 kW
<i>Dimensions</i>	74,5x72x90 cm	<i>Emballage</i>	81x77x110 cm

Cellules de refroidissement rapide
CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 20/12 KG/CYCLE

