

## CELLULE DE REFRIGERATION RAPIDE 18 KG/CYCLE

Cellule de refroidissement rapide réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 18 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes. Capacité utile de l'enceinte 5 bacs GN 1/1 ou EN 60X40 cm. Carte électronique LCD avec encodeur, sonde multipoint.



|                                              |                    |                        |                                   |
|----------------------------------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Côté insertion bac GN 1/1 - 53 - 60 cm<br>EN |                    | Niveaux                | nr. 5 GN 1/1 - 60X40              |
| Production par cycle                         | 18 kg (+90°C÷+3°C) | Puissance frigorifique | W 692                             |
| Sonde à cœur fournie                         | IFR Multipoint     | Type                   | cellule de refroidissement rapide |
| Type dégivrage                               | air                |                        |                                   |

### Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 18 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes.
- Carte électronique avec affichage graphique monochromatique et codeur, pour gérer en plusieurs langues, tous les programmes avec facilité.
- I.F.R.: système de réfrigération positive qui optimise automatiquement le processus quelle que soit la typologie d'aliment, indépendamment du format et de la quantité, prévenant sa congélation superficielle, grâce à l'utilisation d'une sonde à piquer multipoint à trois capteurs.
- 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.
- 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 recommandés par le fabricant. Possibilité de sélectionner la charge.
- STOCKEES / 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.
- 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.
- 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.
- HACCP ALARMS: La présence d'une alarme est indiquée par l'affichage sur l'écran. Les alarmes sont enregistrées dans une liste (nr.30).

### 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: R404A. Refroidissement à air.
- Structure monocoque 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.

#### Dotations de sécurité et certifications

- Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

#### Equipement de série

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

#### Options et Accessoires

- Accessoires en option: jeu de crémaillères et guides pour utiliser la chambre uniquement avec bacs EN, arrete sonde pour liquides.

#### Données techniques

|                        |                 |                      |              |
|------------------------|-----------------|----------------------|--------------|
| Branchement électrique | 230V 1N~ / 50Hz | Poids net            | 115 kg       |
| Poids brut             | 125 kg          | Puissance électrique | 1 kW         |
| Dimensions             | 74,5x72x90 cm   | Emballage            | 81x77x110 cm |