

## CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 45/27 KG/CYCLE

Cellule mixte de refroidissement rapide réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 45 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 27 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. Carte électronique LCD avec encoder, sonde multipoint. Connectable via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - pour le contrôle en temps réel des machines, possibilité d'exporter et de visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.



|                                |                                         |                        |                                         |
|--------------------------------|-----------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| Côté insertion bac GN 1/1 - EN | 32,5 - 40 cm                            | Niveaux                | nr. 10 GN 1/1 - 60X40                   |
| Production par cycle           | 45 kg (+90°C÷+3°C); 27 kg (+90°C÷-18°C) | Puissance frigorifique | W 3136                                  |
| Sonde à cœur fournie           | IFR Multipoint                          | Type                   | cellule mixte de refroidissement rapide |
| Type dégivrage                 | air                                     |                        |                                         |

### Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 45 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 27 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes.
- La température joignable dans l'enceinte: - 40°C.
- 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.
- SOFT -18°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 1°C à -36°C.
- HARD -18°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au cœur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre qui peut atteindre -36°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 conseillés par le constructeur, avec sélection de la masse à charger. Nr 56 cycles automatiques, y compris: ANISAKIS 24h cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -20°C donnant le déclic à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 24 heures"; ANISAKIS 15h cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au cœur de l'aliment de -35°C donnant le déclic à la machine de faire partir la phase de "dévitalisation pendant 15 heures".
- 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.
- REFROIDISSEMENT: cycle dédié au refroidissement de la chambre avec du chargement des aliments, température de la chambre au tour de -25°C
- SONDE MULTIPOINT: sonde dotée de 3 sensors pour le contrôle des températures et pour la détection de dysfonctionnements avec signalisation et stockage de toutes les déviations.
- HACCP ALARMS: La présence d'une alarme est indiquée par l'affichage sur l'écran. Les alarmes sont enregistrées dans une liste (nr.30).
- Connectable via réseau Ethernet au portail APO.LINK - Industrie 4.0 - pour le contrôle en temps réel des machines, possibilité d'exporter et de visualiser l'historique des données et les indicateurs de processus.

#### 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.
- 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 75 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 : 10 niveaux GN 1/1 ou EN 60x40cm. Echelles porte-plats démontables réalisées en fil d'acier AISI304, à 10 positions, espacement 71,5 mm.
- Porte avec fermeture automatique; 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 105 à 155 mm.

#### Équipement 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, arrête sonde pour liquides.

#### Données techniques

|                        |                     |                      |              |
|------------------------|---------------------|----------------------|--------------|
| Branchement électrique | 400V 3N ~ 50 ÷60 Hz | Poids net            | 175 kg       |
| Poids brut             | 200 kg              | Puissance électrique | 4 kW         |
| Dimensions             | 80x83x185 cm        | Emballage            | 91x88x202 cm |