

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 22/13 KG/CYCLE

Cellule mixte de refroidissement rapide réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 22 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 13 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. Carte électronique LCD avec encodeur, 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 - 53 - 60 cm EN		Niveaux	nr. 5 GN 1/1 - 60X40
Production par cycle	22 kg (+90°C÷+3°C); 13 kg (+90°C÷-18°C)	Puissance frigorifique	W 1054
Sonde à cœur fournie	IFR Multipoint	Type	cellule mixte de refroidissement rapide
Type dégivrage	air		

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 22 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 13 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 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.
- 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 déclenchement 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 déclenchement 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.
- 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 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 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).

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	230V 1N~ / 50Hz	Poids net	112 kg
Poids brut	122 kg	Puissance électrique	1,4 kW
Dimensions	74,5x72x90 cm	Emballage	81x77x110 cm