

CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE 25/15 KG/CYCLE

Cellule mixte de refroidissement rapide réalisée en acier inox AISI 304. Production par cycle: 25 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 15 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Capacité utile de l'enceinte : 5 niveaux GN 2/1. Carte électronique LCD avec encodeur, sonde multipoint. Pré-équipé pour superposition du four 8 niveaux GN 2/1 avec châssis spécial. 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.



<i>Côté insertion bac GN 2/1</i>	65 cm	<i>Niveaux</i>	nr. 5 GN 2/1
<i>Production par cycle</i>	25 kg (+90°C÷+3°C); 15 kg (+90°C÷-18°C)	<i>Puissance frigorifique</i>	W 1265
<i>Sonde à coeur fournie</i>	IFR Multipoint	<i>Type</i>	cellule mixte de refroidissement rapide
<i>Type dégivrage</i>	air		

Caractéristiques fonctionnelles

- Production par cycle: 25 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes ; 15 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 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).
- 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, 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/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 GN21/1. 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 magnetique 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; reversible 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

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Poids net</i>	135 kg
<i>Poids brut</i>	145 kg	<i>Puissance électrique</i>	1,52 kW
<i>Dimensions</i>	87,1x90,6x87 cm	<i>Emballage</i>	95x93,5x105,5 cm