

Refroidissement et Surgélation Rapide

Modèles 14/6 et 22/10 sans groupe - 5 niveaux GN1/1



Echelle en fils

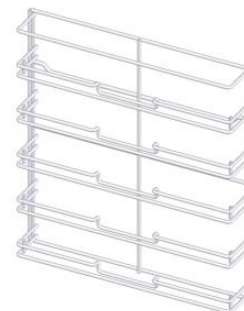
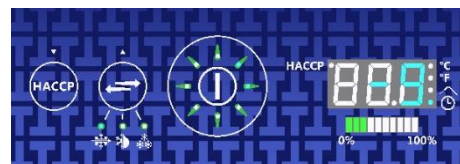


Tableau de commande



Codes Appareils :

Modèle 14/6 sans groupe : 618431S

Modèle 22/10 sans groupe : 618432S

- * Cellule mixte de refroidissement ou de surgélation rapide, conçue pour la Restauration, permettant de passer de +65 à +10°C en moins de 90 minutes ou de +65 à -18°C en moins de 4h30, conformément à l'accord AC D 40 003.
- * Sans groupe frigorifique. Détendeur R452A.
- * Capacités :
Modèle 14/6 : 14 kg en refroidissement et 6 kg en surgélation
Modèle 22/10 : 22 kg en refroidissement et 10 kg en surgélation
- * Aménagement intérieur sur 5 niveaux GN1/1 et 600x400 au pas de 75mm, en entrée 530, constitué de 2 échelles monoblocs en fils inox. La cellule est livrée sans clayette.
- * Régulation électronique à façade lisse comprenant 3 touches capacitatives, permettant d'effectuer des cycles de refroidissement, surgélation, conservation et dégivrage:
 - 1 bouton lancement et arrêt cycle par défaut
 - 1 bouton choix de fonction annexe (anti- surgélation, dégivrage ou surgélation)
 - 1 boutons HACCP permettant d'avoir le temps de cycle écoulé et une estimation du temps de cycle restant
- * La cellule est livrée avec une sonde à piquer, permettant le pilotage du cycle.
- * Porte ferrée à droite en standard, réversible sur demande (option ou/et sur site).
- * L'habillage extérieur et la cuve intérieure sont en inox 304. Le logement et le châssis sont en tôle galvanisée anti-corrosion.
- * L'appareil est muni d'un tiroir de récupération des eaux de dégivrage.


OPTIONS

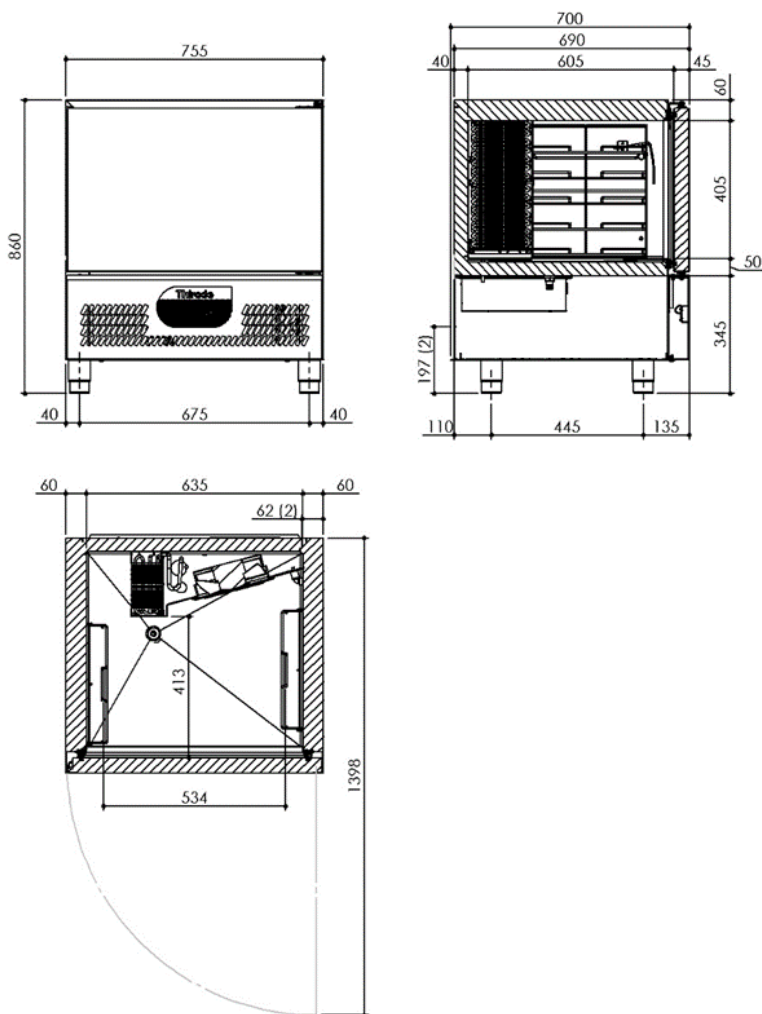
- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Clayettes inox GN1/1 - Clayettes inox 600x400 - Réévaporation électrique des eaux de dégivrage, nettoyable - Porte ferrée à gauche - Aménagement fils 6 niveaux pas de 60mm - Roulettes pivotantes avec freins | <ul style="list-style-type: none"> - Dessus avec régulation - Dessus neutre hauteur 20mm sans dossier - Dessus neutre hauteur 20mm avec dossier - Tout inox - Prise HACCP (sortie USB) |
|---|---|

CELLULES A GRILLES

Modèles 14/6 et 22/10

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Extérieures	860	755	690
	Intérieures	405	635	413
Poids (Kg)		14/6	22/10	
	Brut	110	120	
Electricité				
	Tension	1~230V		
	Fréquence	50 Hz		
	Protection	AM 2	AM 4	
	Puissance maxi	50 W	80 W	
Frigorifique				
	Puis.frigo. (W)	1514 à -10/+32°C	1130 à -10/+32°C	
	Type compresseur	/		
	Type évaporateur	Ventilé traité anticorrosion		
	Réfrigérant	R452A		
	Condensation	/		
	Pression acoustique (dbA)	/	/	
	Dégagement Calorifique (W/cycle)	/	/	
Capacités				
	Charge/cycle réfri.	14 kg	22 kg	
	Charge/cycle surgel.	6 kg (**)	10 kg (**)	
	Volume brut (L)	105		
	Clayettes	GN1/1 (non fournies)		
	Nbre niveaux maxi	5 au pas de 75mm		
Températures				
	Ambiance maxi	+43°C		
	Plage température	+65°C à +10°C en 90 min. +65°C à -18°C en 4H30		
Construction				
	Type	Monocoque		
	Habillage Int / Ext	Inox 304		
	Isolation	Polyuréthane ép.60mm		
Normes				
		Hygiène : EN 17 032 (*) Conforme à l'accord Européen EN 1672-2		



- (1) : Evacuation des eaux de dégivrage (ø20)
(2) : Raccordement électrique

Document non contractuel n° 6TF657463FT-0121 – THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis

Thirode

Rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans - 77292 MITRY MORY cedex
Tél.01 64 67 61 00 - Fax.01.64.67.61.01