

Refroidissement et Surgélation Rapide

Modèles 38/18 et 50/22 - 10 niveaux GN1/1



Tableau de commande



Codes Appareils :

Modèle 38/18 : 618433

Modèle 50/22 : 618434


- * 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.
- * Groupe compresseur hermétique à condensation à air.
- * Capacités :
Modèle 38/18 : 38 kg en refroidissement et 18 kg en surgélation
Modèle 50/22 : 50 kg en refroidissement et 22 kg en surgélation
- * Aménagement intérieur sur 10 niveaux GN1/1 et 600×400 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 de groupe sont en tôle galvanisée anti-corrosion.
- * L'appareil est muni d'un tiroir de récupération des eaux de dégivrage.

OPTIONS

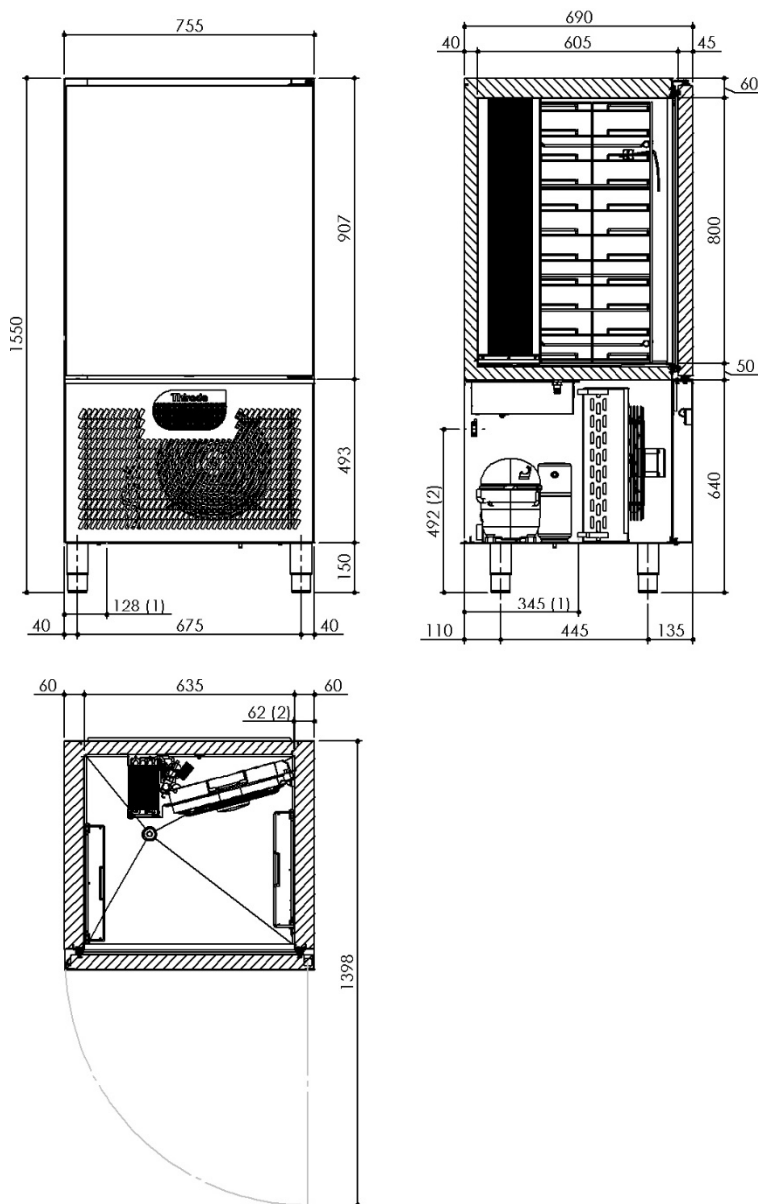
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Clayettes inox GN1/1 - Clayettes inox 600x400 - Réévaporation électrique des eaux de dégivrage, nettoyable - Porte ferrée à gauche - Aménagement fils 12 niveaux pas de 60mm - Roulettes pivotantes avec freins - Fluide R452A | <ul style="list-style-type: none"> - Sans groupe : nous consulter - Dessus avec régulation - Dessus neutre hauteur 20mm sans dossier - Dessus neutre hauteur 20mm avec dossier - Tout inox - Prise HACCP (sortie USB) |
|--|---|

CELLULES A GRILLES

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Extérieures	1550	755	690
	Intérieures	800	635	413
Poids (Kg)		38/18		50/22
	Brut	170		180
Electricité				
	Tension	1~230V		
	Fréquence	50 Hz		
	Protection	AM 6		AM 8
	Puissance maxi	1300 W		1800 W
Frigorifique				
	Puis.frig. (W)	3299 à -10/+32°C		2675 à -10/+32°C
	Type compresseur	Hermétique		
	Type évaporateur	Ventilé traité anticorrosion		
	Réfrigérant	R290		R452A
	Charge réfrigérant	(voir plaque signalétique)		
	Condensation	à Air		
	Pression acoustique (dbA)	40		52
	Dégagement Calorifique (W/cycle)	6984		6758
Capacités				
	Charge/cycle réfri.	38 kg		50 kg
	Charge/cycle surgel.	18 kg (**)		22 kg (**)
	Volume brut (L)	210		
	Clayettes	GN1/1 (non fournies)		
	Nbre niveaux maxi	10 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		

Modèles 38/18 et 50/22



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

(**) : fractionné en part de 1 kg

(*) : Matériel de restauration collective. Matériel frigorifique (cellule de réfrigération et surgélation rapide) Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.