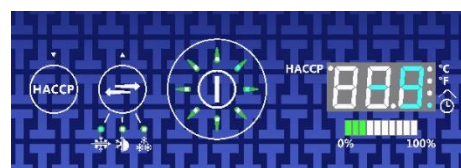


Refroidissement et Surgélation Rapide

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



Tableau de commande



Codes Appareils :

Modèle 38/18 sans groupe : 618433S

Modèle 50/22 sans groupe : 618434S

- * 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 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 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 capacitives, 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

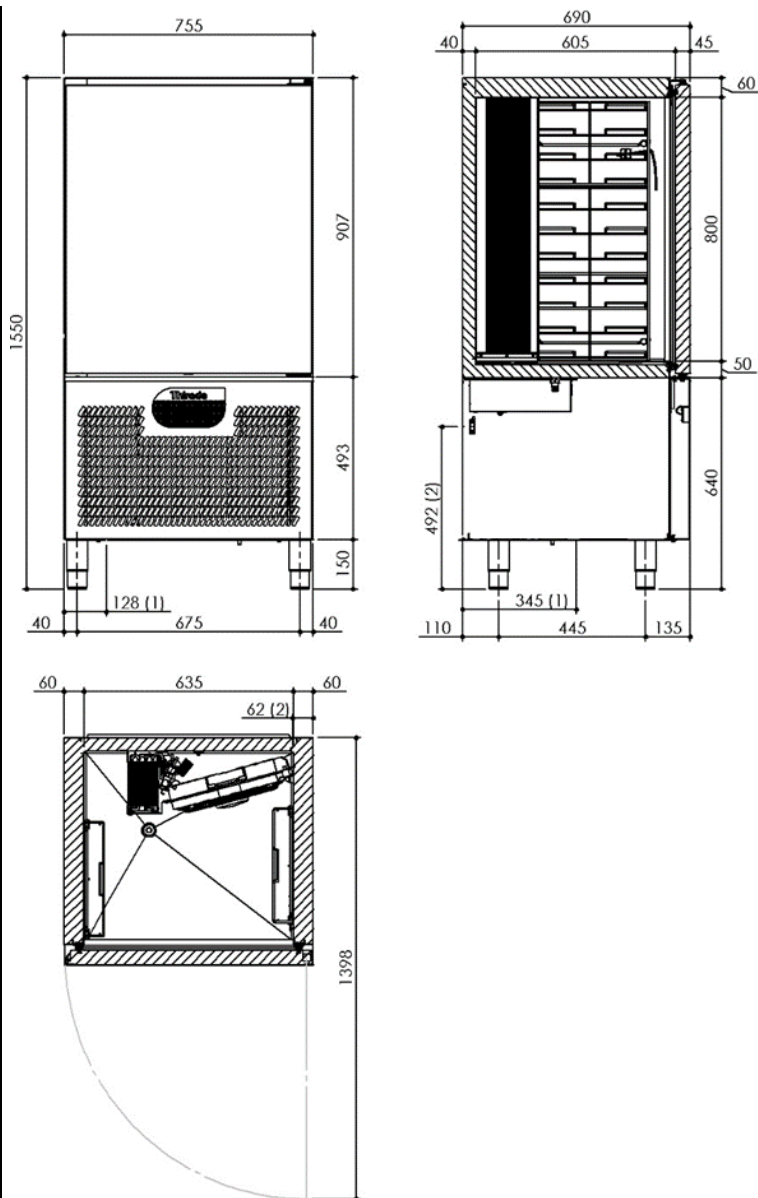
- | | |
|--|---|
| - Clayettes inox GN1/1 | - Dessus avec régulation |
| - Clayettes inox 600x400 | - Dessus neutre hauteur 20mm sans dossier |
| - Réévaporation électrique des eaux de dégivrage, nettoyable | - Dessus neutre hauteur 20mm avec dossier |
| - Porte ferrée à gauche | - Tout inox |
| - Aménagement fils 12 niveaux pas de 60mm | - Prise HACCP (sortie USB) |
| - Roulettes pivotantes avec freins | |

CELLULES A GRILLES

Modèles 38/18 et 50/22

Caractéristiques Techniques

| Dimensions (mm) | | Hauteur | Largeur | Profond |
|---|----------------------------------|---|---------|---------------------|
| | Extérieures | 1550 | 755 | 690 |
| | Intérieures | 800 | 635 | 413 |
| Poids (Kg) | | 38/18 | | 50/22 |
| | Brut | 155 | | 165 |
| Electricité | | | | |
| | Tension | 1~230V | | |
| | Fréquence | 50 Hz | | |
| | Protection | AM 6 | | AM 8 |
| | Puissance maxi | 80 W | | 160 W |
| Frigorifique | | | | |
| | Puis.frigo. (W) | 3299 à −10/+32°C | | 2675 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. | 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 | | |



- (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.

Document non contractuel n° 6TF657464FT-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