

Refroidissement et Surgélation Rapide

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

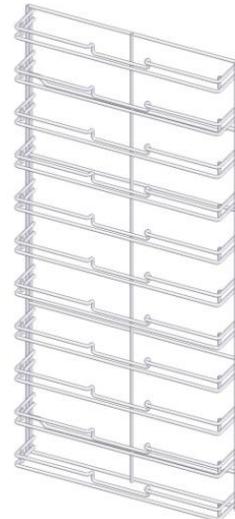


Tableau de commande



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. Défendeur 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 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

- 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

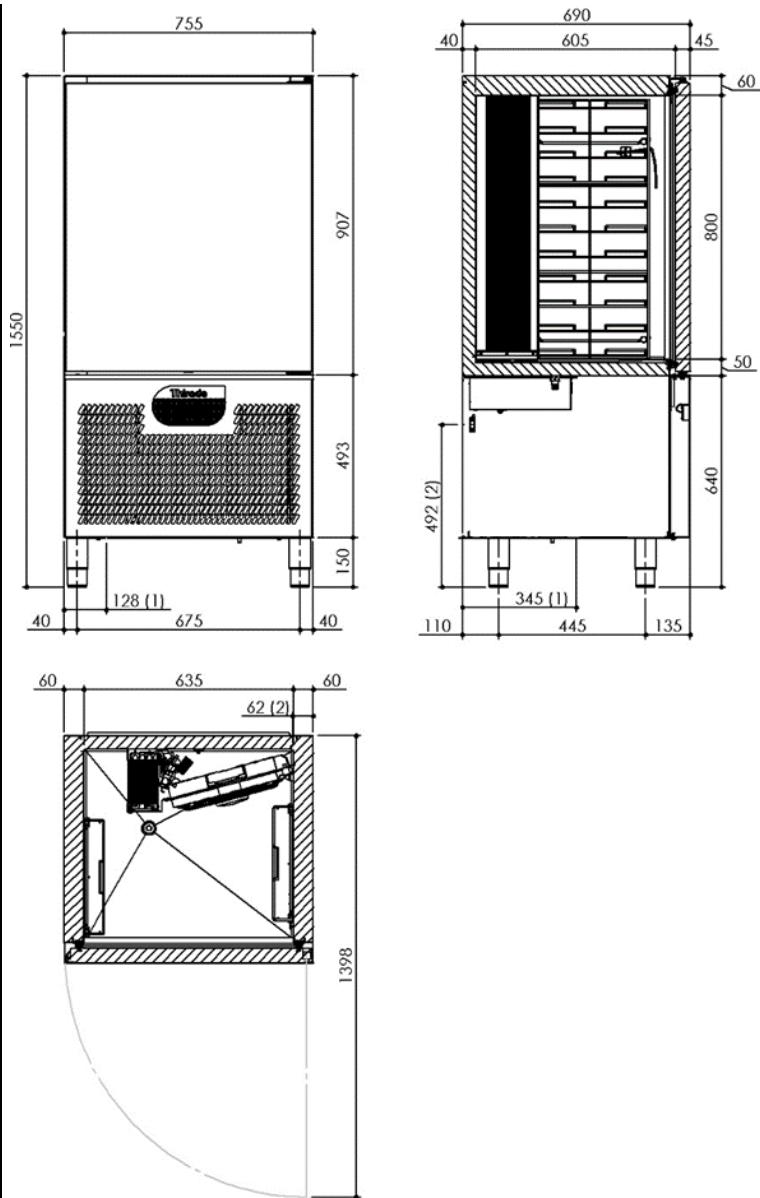
- Dessus avec régulation
- Dessus neutre hauteur 20mm sans dosseret
- Dessus neutre hauteur 20mm avec dosseret
- Tout inox
- Prise HACCP (sortie USB)

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	155	165	
Electricité			
Tension	1~230V		
Fréquence	50 Hz		
Protection	AM 6	AM 8	
Puissance maxi	80 W	160 W	
Frigorifique			
Puis.refriger. (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		

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.

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