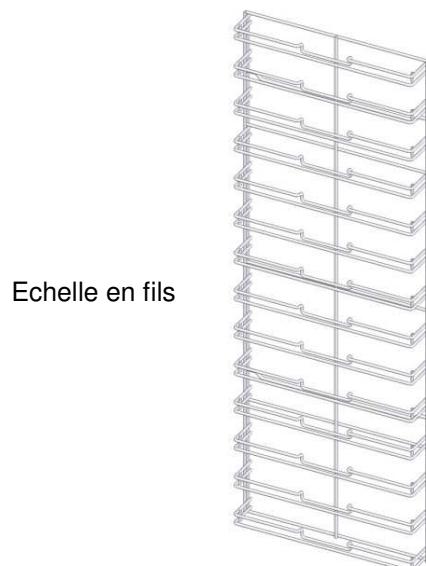


Refroidissement et Surgélation Rapide

Modèles 72/28 et 88/44 - 13 niveaux GN1/1



Codes Appareils :
Modèle 72/28 : 618435
Modèle 88/44 : 618436



Echelle en fils

Tableau de commande



- * Cellule mixte de refroidissement ou de surgélation rapide, conçue pour la Restauration, permettant de passer de +63 à +10°C en moins de 90 minutes ou de +63 à -18°C en moins de 4h30, conformément à l'accord AC D 40 003.
- * Groupe compresseur hermétique à condensation à air.
- * Capacités : Modèle 72/28 : 72 kg en refroidissement et 28 kg en surgélation
Modèle 88/44 : 88 kg en refroidissement et 44 kg en surgélation
- * Aménagement intérieur sur 13 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 de groupe 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 17 niveaux pas de 60mm
- Roulettes pivotantes avec freins
- Fluide R452A
- 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)

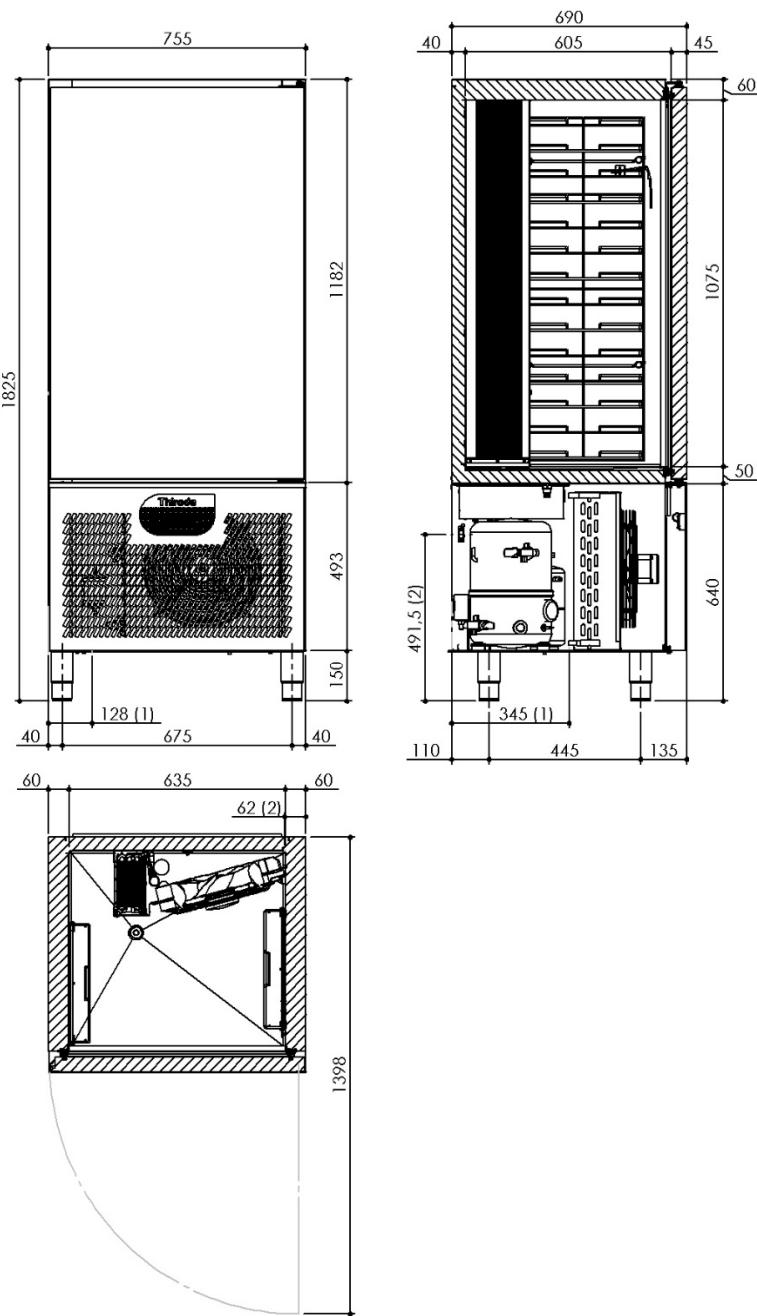
CELLULES A GRILLES

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)	Hauteur	Largeur	Profond
Extérieures	1825	755	690
Intérieures	1075	635	413
Poids (Kg)	72/28	88/44	
Brut	210	220	
Electricité			
Tension	1~230V	400V 3N~	
Fréquence	50 Hz		
Protection	AM 10		
Puissance maxi	2500 W	4300 W	
Frigorifique			
Puis.refrig. (W)	4730 à -10/+32°C	10263 à -10/+32°C	
Type compresseur	Hermétique		
Type évaporateur	Ventilé traité anticorrosion		
Réfrigérant	R452A		
Charge réfrigérant	(voir plaque signalétique)		
Condensation	à Air		
Dégagement calorifique (W / cycle)	10250	19426	
Niveau sonore (dbA)	60	66	
Capacités			
Charge/cycle réfri.	72 kg	88 kg	
Charge/cycle surgel.	28 kg (**)	44 kg (**)	
Volume brut (L)	280 L		
Clayettes	GN1/1 (non fournies)		
Nbre niveaux maxi	13 au pas de 75mm		
Températures			
Ambiance maxi	+43°C		
Plage température	+63°C à +10°C en 90 min. +63°C à -18°C en 4H50		
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 72/28 et 88/44



(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° 6TF657461FT-1120 – THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis

Thirode

FORM046A2/2

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