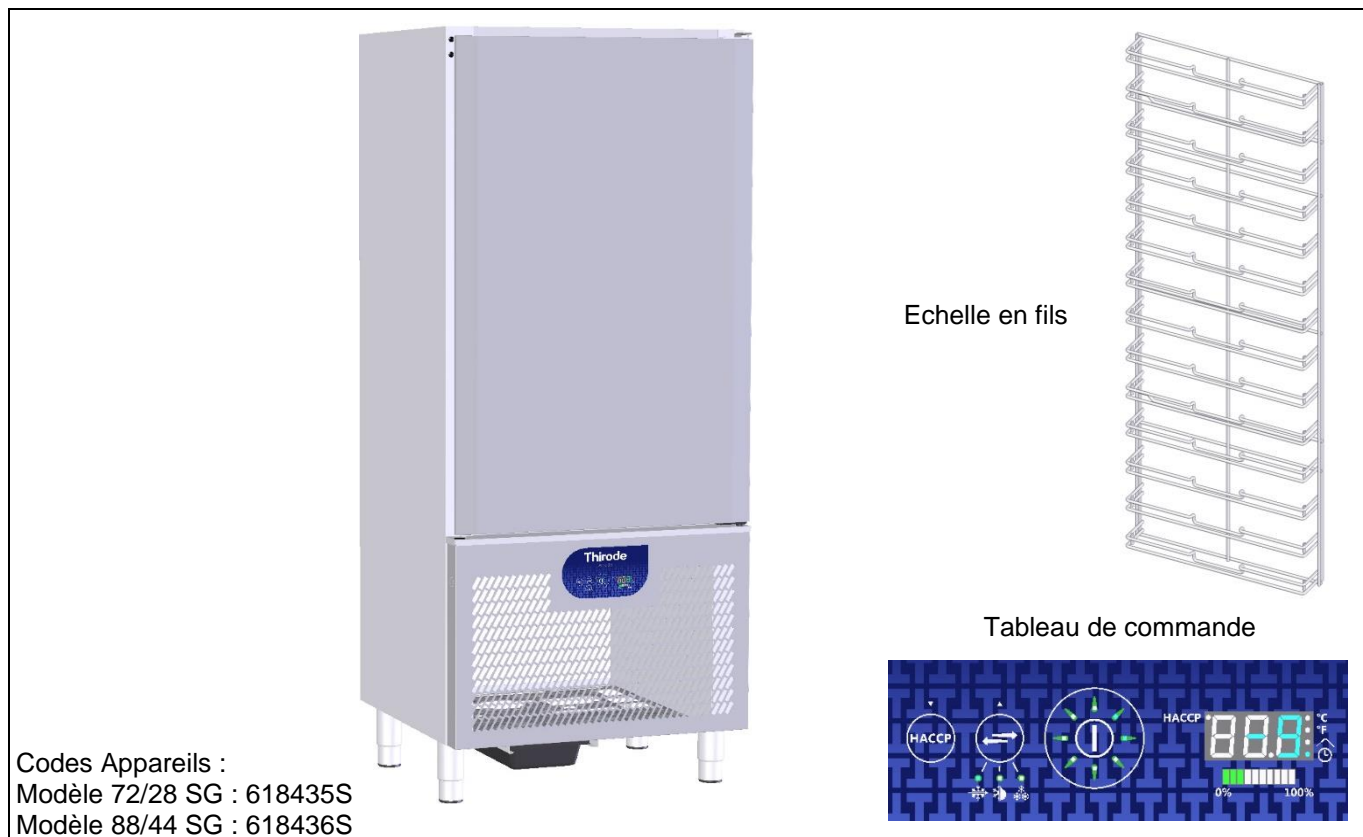


## Refroidissement et Surgélation Rapide

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



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

- \* 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.
- \* Sans groupe frigorifique. Détendeur R452A.
- \* 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 sont en tôle galvanisée anti-corrosion.
- \* L'appareil est muni d'un tiroir de récupération des eaux de dégivrage.


### OPTIONS

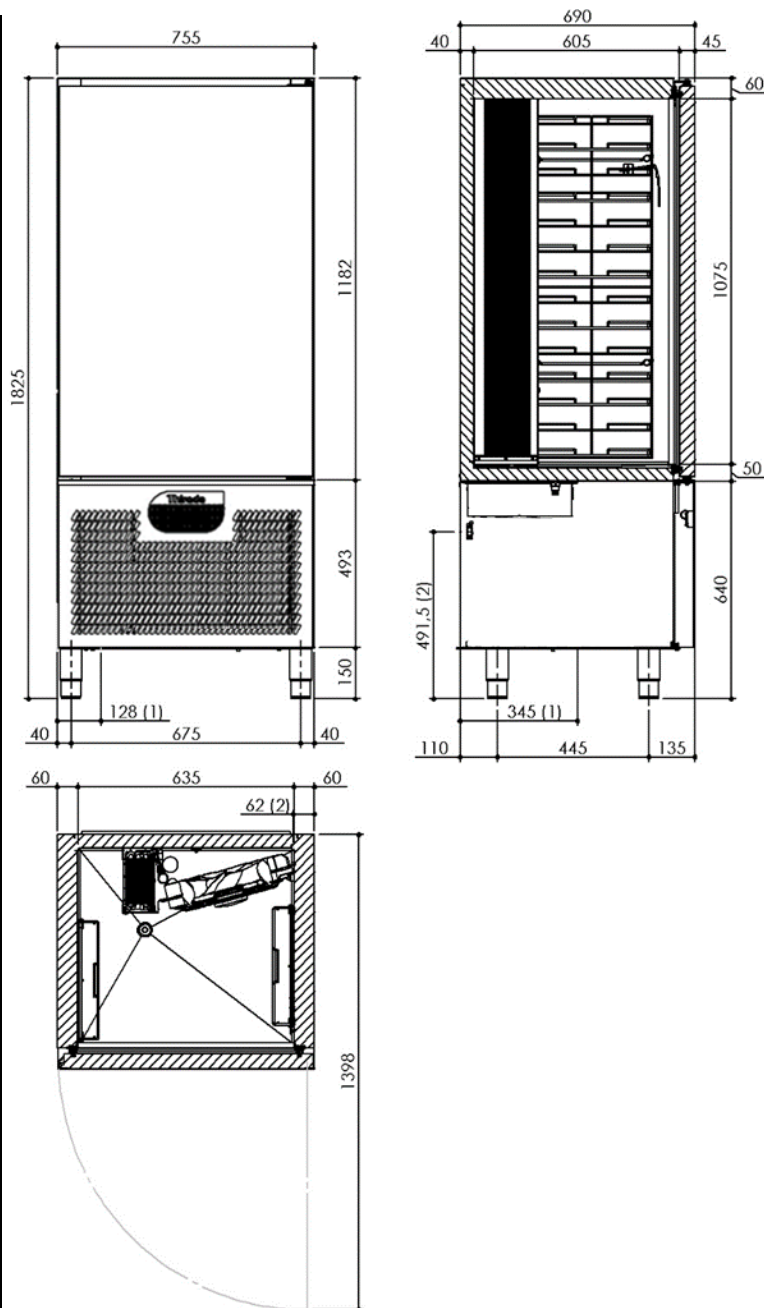
- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clayettes inox GN1/1</li> <li>- Clayettes inox 600x400</li> <li>- Réévaporation électrique des eaux de dégivrage, nettoyable</li> <li>- Porte ferrée à gauche</li> <li>- Aménagement fils 17 niveaux pas de 60mm</li> <li>- Roulettes pivotantes avec freins</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessus avec régulation</li> <li>- Dessus neutre hauteur 20mm sans dossier</li> <li>- Dessus neutre hauteur 20mm avec dossier</li> <li>- Tout inox</li> <li>- Prise HACCP (sortie USB)</li> </ul> |
|--|---|

# CELLULES A GRILLES

Modèles 72/28 et 88/44

## Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Extérieures	1825	755	690
	Intérieures	1075	635	413
Poids (Kg)		72/28		88/44
	Brut	190		200
Electricité				
	Tension	1~230V		400V 3N~
	Fréquence	50 Hz		
	Protection	AM 10		
	Puissance maxi	160 W		180 W
Frigorifique				
	Puis.frigo. (W)	4730 à -10/+32°C		10263 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.	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		



- (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° 6TF657465FT-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