

**CAPACITE :**

6 à 11 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
Grilles non fournies

Dotation de 6 paires de glissières renforcées 3 points

Refroidissement rapide

30 kg de +65°C à +10°C à coeur : cycle de 110 min(1)

20 kg de +65°C à +10°C à coeur : cycle de 90 min(1)

Surgélation

15 kg de +3°C à -18°C à coeur viande crue ep 4cm, cycle de 120 min.

15 kg de +65°C à -18°C, cycle de 4H50(1)

1- Capacité obtenue avec un chargement supérieur à la norme NF de référence (conforme aux conditions réelles d'utilisation en cuisine). Refroidissement de purée de pomme de terre en bac GN1/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau. Températures atteintes : en refroidissement +10°C à coeur, +3°C en moyenne produit-en surgélation -18°C à coeur, -20°C en moyenne produit.

Nouvelle gamme
eco énergie -
concept capacité +

TECHNIQUE :

1 mannequin frigorifique comprenant :

2 évaporateurs verticaux ventilés

1 ventilateur renforcé

Fluide frigorigène (404A) sans CFC.

Puissance frigorifique :

1730 Watts à -10°C / 1361 Watts à -20°C / 360 Watts à -40°C

Alimentation élec à installer cellule + groupe: 8 Ampères

Tension et fréquence : Mono 230 V + T; 50 Hertz

Arrivée électrique cellule : prise murale + protection

Vidange diamètre 20

**CARACTERISTIQUES :**

Dimensions ext.L 755 x P 800 x H 1405 mm

Dimensions int.L 625 x P 435 x H 615 mm

Prof. porte ouverte : 1432 mm

Pas entre 2 niveaux : 70 mm pour 6 niveaux (35 mm pour 11 niveaux)

Poids : 129 Kg

Epaisseur d'isolation : 60 mm de polyuréthane

Revêtement int/ext acier inox AISI 304.

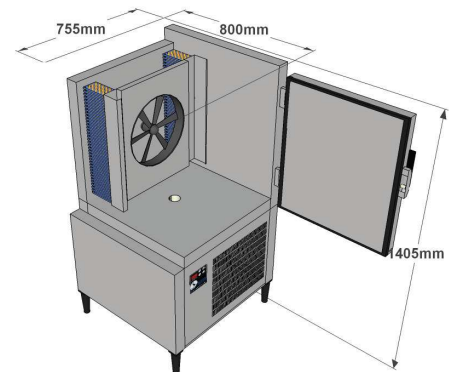
Ferrage Droit (inversion sur demande)

Carrosserie : monocoque avec 4 pieds à vérin de 150 mm

Cordon chauffant de porte intégré derrière cadre inox

Supports de grilles renforcés :

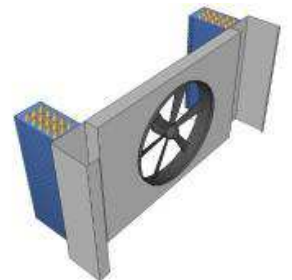
- Triple points d'ancrage
- Spécial charges lourdes 15 Kg

**NETTOYAGE ET MAINTENANCE :**

- Tableau électrique accessible en façade
- Angles intérieurs rayonnés et arrondis
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil
- Syphon de cuve démontable facilement pour un nettoyage facilité
- Fond de cuve inox isolé équipé d'un syphon
- Ventilateur(s) démontable(s) facilement
- Mannequin frigorifique suspendu, accès 100 % de la surface au sol
- Tuyau d'évacuation des eaux à raccorder sur vidange ou bac
- Dégivrage par marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique.

TECHNOLOGIE ACFRI :

- Système ACFRI, évaporation tubes verticaux
- Homogénéité verticale du refroidissement
- Évaporateur peint et traité anticorrosion
- Ailettes horizontales pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur
- Évaporateur(s) déporté(s) pour limiter les pertes de charge de la ventilation
- Pas d'ailette adapté pour retarder la prise en givre
- Hauteur des évaporateurs adaptée à la taille de la cellule
- Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- Cordons chauffants de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et Fluide frigorigène (404 A) sans CFC
- Pieds réglables en hauteur
- Ventilateur(s) à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air
- Grilles de ventilateur en inox

**CONFORMITE :**

NF U 60010, HACCP, Qualicuisine, CE Directive machine UE

Automate de régulation conforme à la norme antiparasitage CEM

Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications. Photos non contractuelles