

# Thirote

## Arctic



NOS CELLULES DE REFROIDISSEMENT

# Les cellules réfrigérées... Arctic

## Le froid en toute sérénité...

Pour répondre à vos besoins, nous avons fait évoluer nos solutions en créant **Arctic**, une **gamme de cellules de refroidissement rapide ou surgélation à grilles**.

La **gamme Arctic** s'associe parfaitement avec d'autres éléments comme nos armoires ou nos dessertes réfrigérées pour apporter une nouvelle solution optimisée, ergonomique et modulaire.



### LE SAVIEZ-VOUS ?

Les cellules de refroidissement rapide doivent amener l'aliment d'une température de référence initiale de +63 °C à une température finale de +10 °C dans un temps de 2h max. Notre conseil : Choisissez votre matériel en fonction du volume (kg) à refroidir.



**Fabrication  
française**



**Fluide frigorigène R290 respectueux de  
l'environnement et moins énergivore**



■ **6 formats :** Avec ou sans groupe  
6, 12 et 17 niveaux espacés de 60mm  
5, 10 et 13 niveaux espacés de 75 mm  
Sens d'ouverture à définir

■ **6 capacités de traitement** allant de 14 à  
88 kg par cycle.

■ **Finitions extérieures INOX 304 18/10**

■ **Aménagée en GN 1/1 et 600x400 :**  
Stockage plus flexible grâce au double format.

■ **Norme ISO classification climatique 5**  
Adaptée aux températures élevées en cuisine.

\* Sur les modèles 14/6, 22/10 et 38/18

# ...en un clin d'oeil



## SIMPLICITÉ & INTUITIVITÉ

- **Détection automatique du mode de fonctionnement** souhaité par l'utilisateur. Pilotage par sonde ou par minuterie.
- **Simple d'utilisation** : une simple pression sur la touche de lancement suffit pour démarrer le cycle.
- **Pilotage autonome** permet d'aller vite tout en respectant l'hygiène et la sécurité.

## MODULARITÉ & ROBUSTESSE

- Faible profondeur (700 mm) **réduisant l'encombrement au sol** pour surmonter les contraintes de passage de porte et favoriser l'alignement des équipements.
- **2 types de pas** : 60 mm pour les petites pièces ou 75 mm pour les aliments volumineux
- **Plusieurs cycles de refroidissement adaptés aux aliments** : Cycle "intense" pour les aliments denses et compacts ou cycle "doux" pour les aliments délicats.
- **Isolation haute performance** sur 100% des surfaces isolées optimisant la rapidité de descente en température.

## HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- **Carrosserie int/ext inox** pour un entretien plus facile
- **Moteurs ventilateurs évaporateurs en ABS** pour éviter la corrosion et protéger contre les attaques acides.
- **Nettoyage facile derrière les ventilateurs**
- **Évacuation des eaux de dégivrage par ruissellement empêchant la stagnation** grâce à l'évaporateur en ailettes verticales.
- **Joint de porte magnétique démontable sans outils**



# 6 modèles

Choisissez en fonction de vos besoins

Caractéristiques techniques	14/6	22/10	38/18	50/22	72/28	88/44
Fonction dégivrage + tiroir de récupération des eaux	.	.	.	.	.	.
Fonction produits fragiles	.	.	.	.	.	.
Sonde à piquer	.	.	.	.	.	.
Capacité Refroidissement kg	14	22	38	50	72	88
Capacité surgélation kg	6	10	18	22	28	44
Nombre niveaux maxi GN 1/1 (au pas de 60mm/75mm)*	6/5	6/5	12/10	12/10	17/13	17/13
Volume brut L.	105	105	210	210	280	280
Puissance frigo. W à -10/+32°C	1 514	1 130	3 299	2 675	4 730	10 263
Puissance élec. W	400	550	1 300	1 800	2 500	4 300
Dimensions extérieures (mm) LxPxH	755 x 690 Haut min 840 Haut max 880	755 x 690 Haut min 840 Haut max 880	755 x 690 Haut min 1550 Haut max 1620	755 x 690 Haut min 1550 Haut max 1620	755 x 690 Haut min 1825 Haut max 1895	755 x 690 Haut min 1825 Haut max 1895
Niveau sonore dBA	30	36	40	52	60	66
Temp. Ambiante °C	+43°	+43°	+43°	+43°	+43°	+43°
Alimentation	230v/50HZ/ aM2A	230v/50HZ/ aM4A	230v/50HZ/ aM6A	230v/50HZ/ aM8A	230v/50HZ/ aM10A	230v/50HZ/ aM10A
Dégagement calorifique/cycle W	1 680	3 700	5 120	6 650	10 080	19 070
Fluide	R290	R290	R290	R452A	R452A	R452A
Détermination nbre repas/jour**	100	150	250	350	450	600

\*Compatible 600x400 \*\*Aide à la sélection à titre indicatif / Fourniture standard / Option

## Options →

## POUR PLUS DE SÉRÉNITÉ

■ Traçabilité des process (HACCP) via un transfert des informations sur clé USB et logiciel Datalogger.

■ Bac équipé d'une résistante électrique pour ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage.

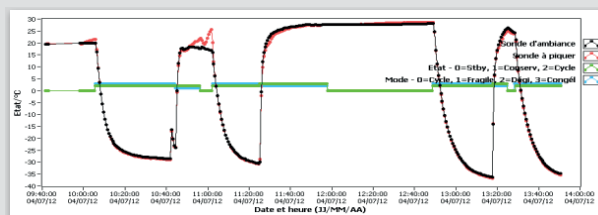
■ Dessus avec dossier arrière pour alignement sur l'environnement inox Thirode.

■ Roulettes Ø 80 mm avec chape galva ou Ø 100 mm avec chape inox et frein

■ Clayettes inox GN 1/1 ou 600x400

■ Porte ferrée à gauche

■ Possibilité d'avoir un dessus renforcé spécial équipement lourd sur les modèles 15 et 25 kg (option conçue pour supporter notre gamme de four Minijet, Equajet, Precijet+ en 6 niveaux).



## Contact

Usine TGCP  
BP 90 069, ZI Rue Paul Hérault  
39801 POLIGNY FRANCE

Téléphone : +33 (0) 3 84 73 75 77

Fax : +33 (0) 3 84 73 75 66

