

CELLULE A CHARIOT

IXPOD 80 SG

Refroidissement rapide

Modèle 1 Chariot 20 niveaux GN 1/1



Tableau de Commande

Code Appareil : 612010

- * Cellule de refroidissement rapide, livrée démontée sans sol, destinée à recevoir 1 chariot multiglisnières GN1/1 d'une capacité de 80 Kg réparties sur 20 niveaux, permettant de passer de +63°C à +10°C en moins de 90 minutes.
- * Possibilité de chargement avec chariot de four.
- * Le caisson d'évaporateur est fourni avec détendeur et électrovanne.
- * Construction par panneaux démontables assemblés par système à crochet. Livraison démontée.
- * L'équipement électrique de la cellule comprend un interrupteur d'isolement, un disjoncteur bipolaire, un coupe circuit unipolaire avec fusible et un bornier de connexions.
- * 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
- * Porte avec joint magnétique et joint racleur, avec 2 charnières à rampe et fermeture centrale à décondamnation intérieure. Interrupteur de porte permettant l'arrêt du système frigorifique. Inversion possible du sens d'ouverture avec l'option tableau de commande déporté.
- * Vidange des eaux de dégivrage directe à l'égout avec évacuation à l'arrière ou sur le côté de l'appareil.


OPTIONS

- 2^{ème} porte double accès traversant
- Tableau de commande déporté (Lg.5M)
- Ouverture à droite porte avec tableau de commande
- Enregistreur sortie USB
- Fond inox rayonné R15
- Sol inox isolé rayonné R15
- Kit plinthes intérieures
- Kit plinthes extérieures
- Ventilateurs évaporateur IP55
- Prise HACCP avec sonde

Cellule chariot IXPOD 80 SG Refroidissement Rapide

Modèle 1 Chariot 20 niveaux GN 1/1

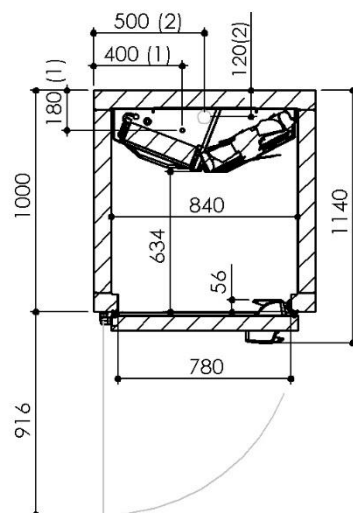
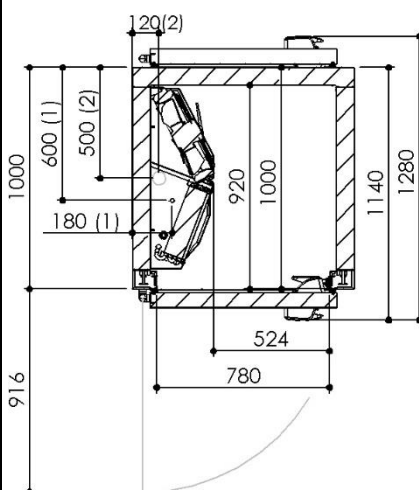
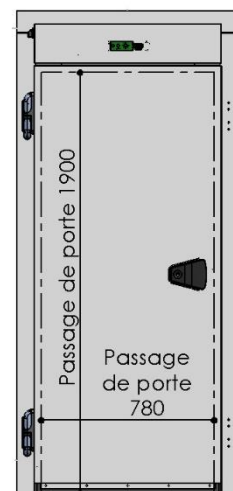
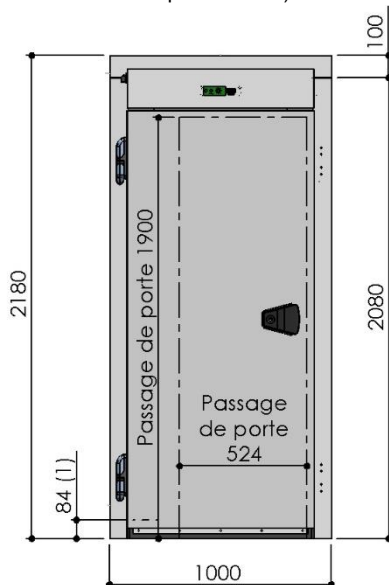
Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Extérieures	2180	1000	1140
	Intérieures 325	1900	524	920
	Intérieures 530	1900	780	634
	Tab cde déporté	220	305	90
Poids (Kg)				
	Brut	250		
Colisage (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Cellule	1140	2200	1060
Electricité				
	Tension et fréquence	1~230V 50 Hz+T		
	Protection	aM 2		
	Puissance maxi	500 W		
Frigorifique Evaporateur				
	Puissance frigo	10300 W à -15°C/+11°K		
	Type évaporateur	Ventilé traité anticorrosion		
	Réfrigérant	R452A		
	Charge réfrigérant	(voir plaque signalétique) à prévoir par l'installateur		
	Détente	Détendeur thermostatique		
Frigorifique Groupe		(non inclus)		
	Puissance frigo. (W)	3400 W à -15°C/+55°C		
Capacités				
	Charge / cycle	80 Kg		
	Chariot (non fourni)	1 GN1/1		
	Nbre niveaux maxi	20		
Températures				
	Ambiance maxi	+43°C		
	Plage température	+63°C à +10°C en 90 min.		
Construction				
	Type	Panneaux assemblés par systèmes à crochet		
	Habillage Int / Ext	Inox 304		
	Isolation	Polyuréthane ép.80mm		
Normes				
		Sécurité : EN 60 335-1 Hygiène : AC D 40 003		

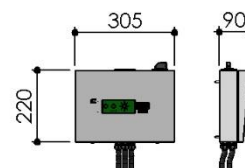


Entrée 325
(Murale ou Traversante
avec porte arrière)

Entrée 530
(Murale uniquement)



Option tableau de
commande déporté



Murale ou traversante représentée avec encombrement porte arrière
(1) Vidange eaux de dégivrage (tube PVC Ø20 avec siphon Ø32)
(2) Raccordements frigorifiques (Aspiration 7/8, Ligne liquide 3/8)

Implantation et installation :

- La cellule doit être installée sur un sol plan et lisse, parfaitement horizontal. Prévoir une étanchéité au mastic silicone à la périphérie de l'appareil.
- La récupération des eaux de dégivrage se fait dans un égouttoir avec tube d'évacuation ø20. Une double évacuation (1) peut être réalisée sur l'arrière ou sur le côté de la cellule (raccords et siphon PVC ø32 fournis).
- La protection contre les surcharges électriques sont à la charge de l'installateur, prévoir l'installation d'un disjoncteur.

Document non contractuel n° 6TF657297FT-0721 – HMI-THIRODE se réserve le droit d'améliorer et de modifier ses produits sans préavis