

Refroidissement et Surgélation Rapide

Modèles 38/18 et 50/22 sans groupe - 10 niveaux GN1/1

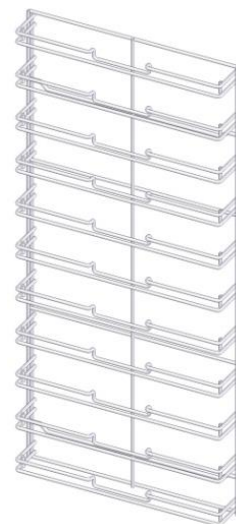
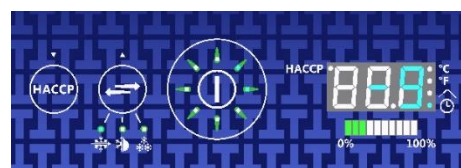


Tableau de commande



Codes Appareils :

Modèle 38/18 sans groupe : 618433S

Modèle 50/22 sans groupe : 618434S


- * Cellule mixte de refroidissement ou de surgélation rapide, conçue pour la Restauration, permettant de passer de +65 à +10°C en moins de 90 minutes ou de +65 à -18°C en moins de 4h30, conformément à l'accord AC D 40 003.
- * Sans groupe frigorifique. Détendeur R452A.
- * Capacités :
 - Modèle 38/18 : 38 kg en refroidissement et 18 kg en surgélation
 - Modèle 50/22 : 50 kg en refroidissement et 22 kg en surgélation
- * Aménagement intérieur sur 10 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 capacitives, 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

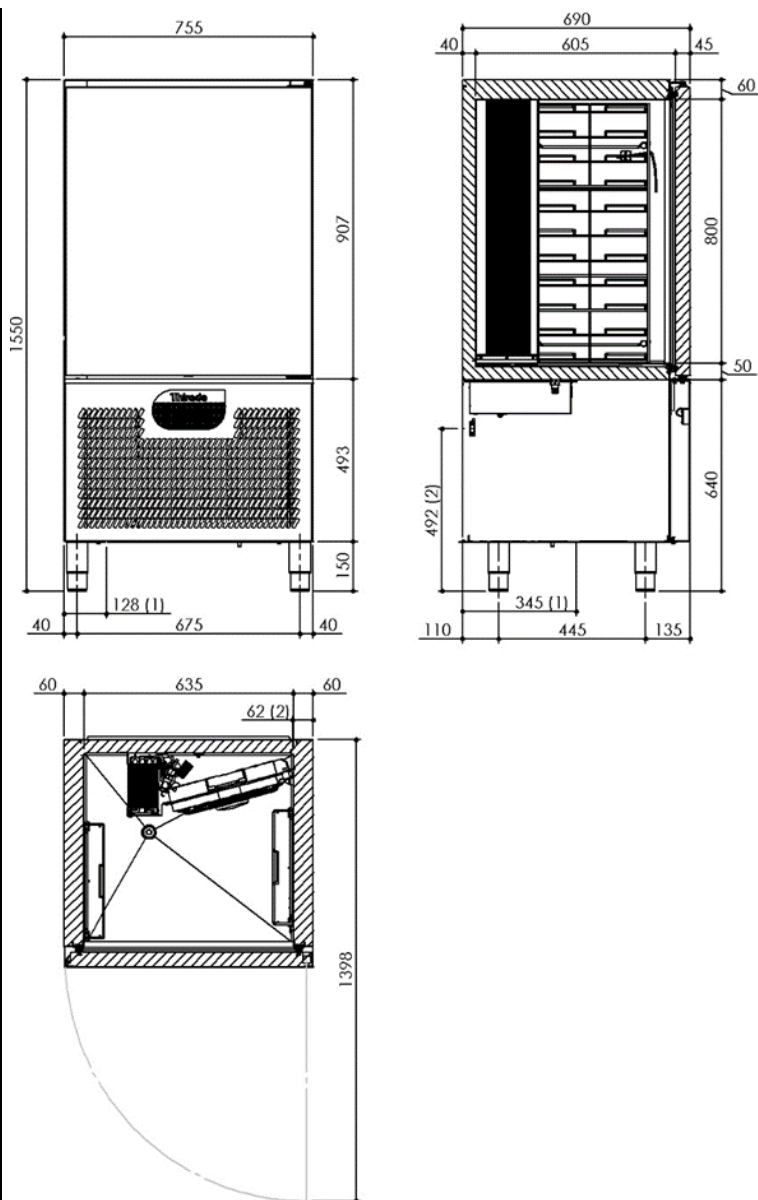
- | | |
|--|---|
| - Clayettes inox GN1/1 | - Dessus avec régulation |
| - Clayettes inox 600x400 | - Dessus neutre hauteur 20mm sans dossier |
| - Réévaporation électrique des eaux de dégivrage, nettoyable | - Dessus neutre hauteur 20mm avec dossier |
| - Porte ferrée à gauche | - Tout inox |
| - Aménagement fils 12 niveaux pas de 60mm | - Prise HACCP (sortie USB) |
| - Roulettes pivotantes avec freins | |

CELLULES A GRILLES

Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Extérieures	1550	755	690
	Intérieures	800	635	413
Poids (Kg)		38/18		50/22
	Brut	155		165
Electricité				
	Tension	1~230V		
	Fréquence	50 Hz		
	Protection	AM 6		AM 8
	Puissance maxi	80 W		160 W
Frigorifique				
	Puis.frigo. (W)	3299 à -10/+32°C		2675 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.	38 kg		50 kg
	Charge/cycle surgel.	18 kg (**)		22 kg (**)
	Volume brut (L)	210		
	Clayettes	GN1/1 (non fournies)		
	Nbre niveaux maxi	10 au pas de 75mm		
Températures				
	Ambiance maxi	+43°C		
	Plage température	+65°C à +10°C en 90 min. +65°C à -18°C en 4H30		
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 38/18 et 50/22



- (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° 6TF657464FT-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