

# Thirode

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

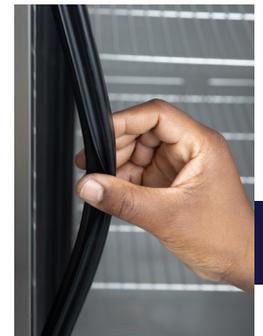
- **Détection automatique du mode de fonctionnement** souhaité par l'utilisateur. Pilotage par sonde ou par minuterie.
- **Simple d'utilisation** : une simple pression sur la touche de lancement suffit pour démarrer le cycle.
- **Pilotage autonome** permet d'aller vite tout en respectant l'hygiène et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

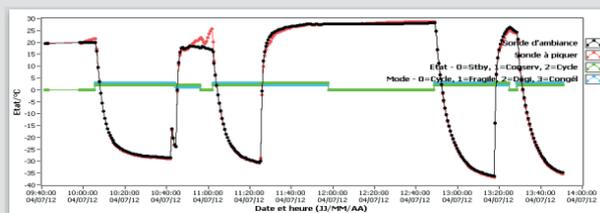
| Caractéristiques techniques                          | 14/6                                      | 22/10                                     | 38/18                                       | 50/22                                       | 72/28                                       | 88/44                                       |
|--|---|---|---|---|---|---|
| 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<br>Haut min 840<br>Haut max 880 | 755 x 690<br>Haut min 840<br>Haut max 880 | 755 x 690<br>Haut min 1550<br>Haut max 1620 | 755 x 690<br>Haut min 1550<br>Haut max 1620 | 755 x 690<br>Haut min 1825<br>Haut max 1895 | 755 x 690<br>Haut min 1825<br>Haut max 1895 |
| Niveau sonore dBA                                    | 30  | 36  | 40  | 52  | 60  | 66  |
| Temp. Ambiante °C                                    | +43°                                      | +43°                                      | +43°  | +43°  | +43°  | +43°  |
| Alimentation   | 230v/50HZ/<br>aM2A                        | 230v/50HZ/<br>aM4A                        | 230v/50HZ/<br>aM6A                          | 230v/50HZ/<br>aM8A                          | 230v/50HZ/<br>aM10A                         | 230v/50HZ/<br>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

