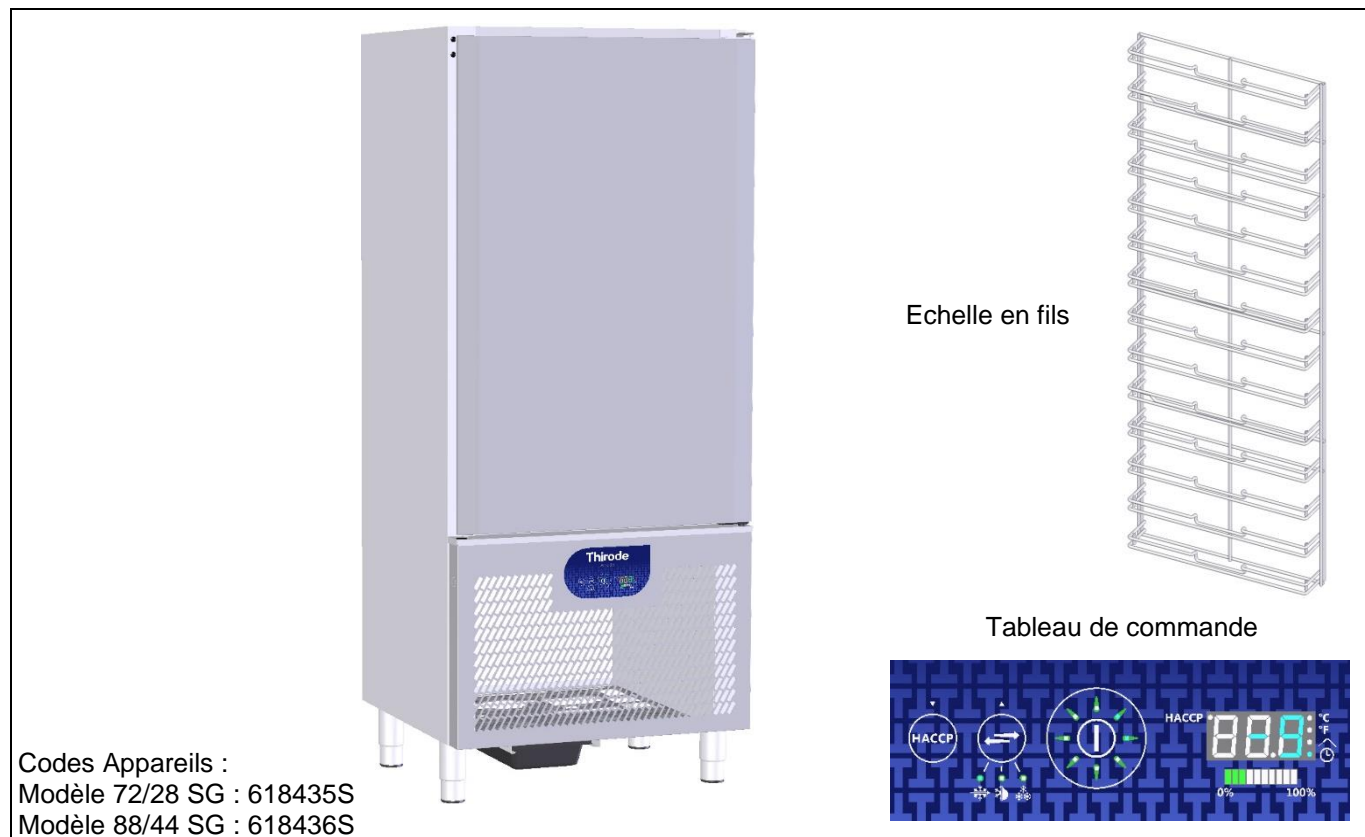


## Refroidissement et Surgélation Rapide

Modèles 72/28 et 88/44 sans groupe - 13 niveaux GN1/1



- \* Cellule mixte de refroidissement ou de surgélation rapide, conçue pour la Restauration, permettant de passer de +63 à +10°C en moins de 90 minutes ou de +63 à -18°C en moins de 4h30, conformément à l'accord AC D 40 003.
- \* Sans groupe frigorifique. Détendeur R452A.
- \* Capacités :  
 Modèle 72/28 : 72 kg en refroidissement et 28 kg en surgélation  
 Modèle 88/44 : 88 kg en refroidissement et 44 kg en surgélation
- \* Aménagement intérieur sur 13 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

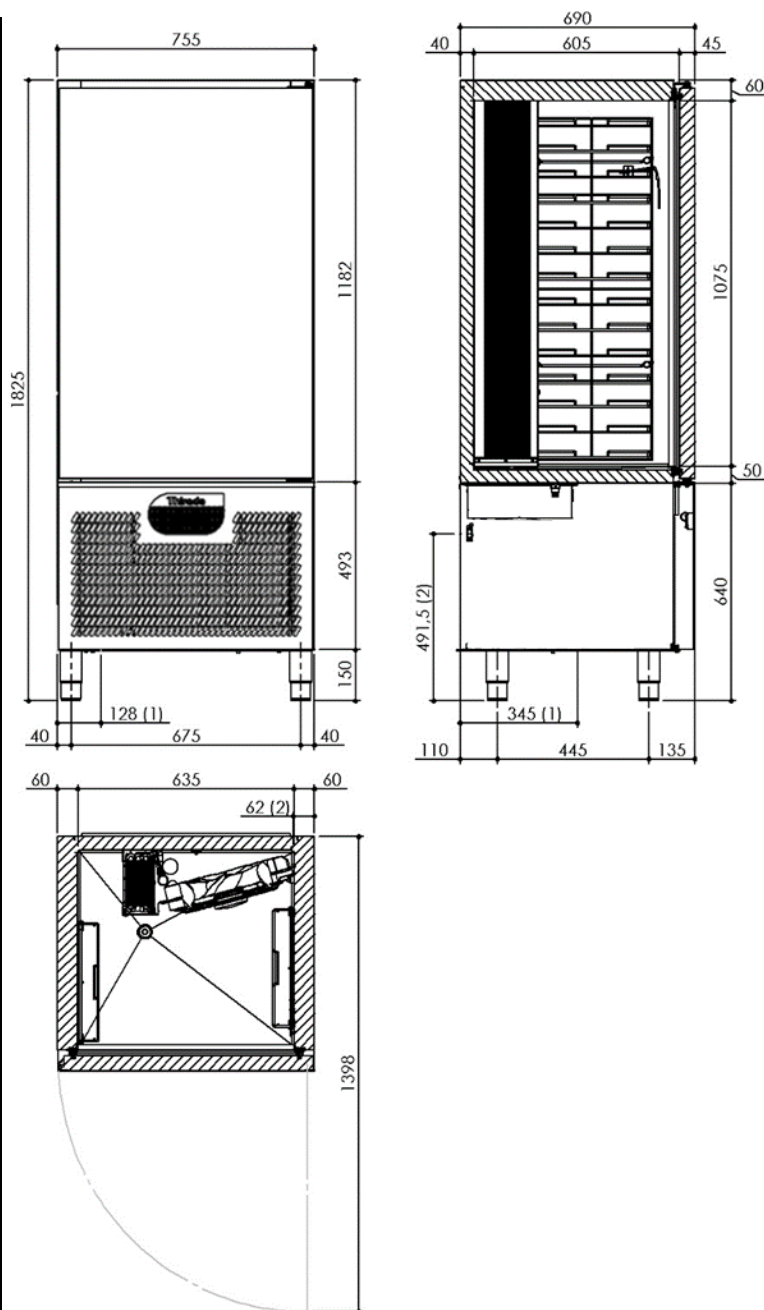
- |  |   |
|--|---|
| - Clayettes inox GN1/1                                       | - Dessus avec régulation                  |
| - Clayettes inox 600x400                                     | - Dessus neutre hauteur 20mm sans dossier |
| - Réévaporation électrique des eaux de dégivrage, nettoyable | - Dessus neutre hauteur 20mm avec dossier |
| - Porte ferrée à gauche                                      | - Tout inox                               |
| - Aménagement fils 17 niveaux pas de 60mm                    | - Prise HACCP (sortie USB)                |
| - Roulettes pivotantes avec freins                           |   |

# CELLULES A GRILLES

Modèles 72/28 et 88/44

## Caractéristiques Techniques

Dimensions (mm)		Hauteur	Largeur	Profond
	Extérieures	1825	755	690
	Intérieures	1075	635	413
Poids (Kg)		72/28		88/44
	Brut	190		200
Electricité				
	Tension	1~230V		400V 3N~
	Fréquence	50 Hz		
	Protection	AM 10		
	Puissance maxi	160 W		180 W
Frigorifique				
	Puis.frigo. (W)	4730 à -10/+32°C		10263 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.	72 kg		88 kg
	Charge/cycle surgel.	28 kg (**)		44 kg (**)
	Volume brut (L)	280 L		
	Clayettes	GN1/1 (non fournies)		
	Nbre niveaux maxi	13 au pas de 75mm		
Températures				
	Ambiance maxi	+43°C		
	Plage température	+63°C à +10°C en 90 min. +63°C à -18°C en 4H50		
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		



- (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.