

**air-o-chill**  
**Cellule mixte 6GN 1/1 30 kg inst.**  
**TOUR avec USB**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**727665 (AOFPS061CT0)**

Cellule mixte 30Kg (18 Kg NF) - 6 niveaux GN1/1 ou 600x400. Installation en tour. 18 niveaux au pas de 20mm. Connexion USB pour données HACCP.

### Caractéristiques principales

- groupe tropicalisé avec fonctionnement à + 43°C
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP (temps, température de l'enceinte, alarmes, température de sonde)
- Pour installation en tour (kit superposition compris)
- Cycle de congélation : 25 kg de 90 °C à -18 °C en moins de quatre heures.
- Cycle de refroidissement : 30 kg de +90 °C à +3 °C en moins de 90 minutes.
- Refroidissement doux (température de l'air à 0°C)
- Refroidissement énergique (Hard chilling) (température de l'air : -20 °C).
- Congélation rapide (Shock freezing) (température de l'air réglable jusqu'à -41 °C).
- Turbo cooling : la cellule travaille en continu à la température souhaitée. Idéal pour une production en continu.
- Cruise : la cellule détermine automatiquement les paramètres de refroidissement les plus rapides et les mieux adaptés (par l'intermédiaire de la sonde).
- Deux cycles spéciaux : P1 amène la température de la crème glacée à -14 °C (mesurée au cœur avec la sonde). Une fois la température réglée atteinte, le cycle de maintien à une température de -14 °C démarre automatiquement. P2 amène la température à -36 °C / -40 °C pour une durée indéterminée, en maintenant une ventilation active. La température est réglable jusqu'à -40 °C sans interruption du cycle, ce qui permet de conserver plus longtemps la crème glacée dans la cellule.
- Le panneau de commande permet différents modes de travail (paramètres programmables) : temps/température à cœur selon les normes NF et UK, temps/température de l'air/sonde personnalisés selon les normes nationales, 3 capteurs simples ou sondes de température à 3 capteurs (en accessoire), idéal pour les viandes, décongélation automatique et décongélation manuelle.
- Sonde à cœur à 3 capteurs en standard et détection automatique d'insertion de sonde.
- Estimation du temps restant pour les cycles pilotés par sonde (ARTE) pour une planification plus facile des activités.
- Le panneau de commande est doté de deux écrans de grande dimension affichant : le temps, la température à cœur, le compte à rebours, les alarmes et les informations de service.
- Alarme sonore de fin de cycle ou pour indiquer un arrêt anormal du cycle.
- Toutes les informations relatives aux différents modes de fonctionnement sont enregistrées : date, temps, cycle, température à cœur, maintien de la température, conformité HACCP.
- La structure interne polyvalente convient pour 6 bacs GN 1/1 (18 positions disponibles au pas de 20 mm) 6 plaques 600 x 400 mm (18 positions disponibles au pas de 20 mm) ou 9 bacs de crème glacée de 5 kg (h 125 x 165 x 360 mm).

### Construction

- Composants principaux en acier inoxydable AISI

APPROBATION: \_\_\_\_\_

304.

- Développé et fabriqué conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- L'évaporateur est protégé contre la rouille.
- Moteurs et ventilateurs étanches avec indice de protection IP23.
- Raccordement possible à un PC via une entrée RS 485.
- Cellule interne avec angles arrondis.
- Écologique : fluide réfrigérant R404a.
- Porte à joint magnétique amovible et au design hygiénique.
- Ventilateur sur panneau articulé pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur.
- Structure de porte chauffée automatiquement.
- Détendeur thermostatique pour optimiser l'efficacité du module de refroidissement.
- Électrovannes
- L'eau de dégivrage peut être évacuée soit par raccordement à une vidange, soit récupérée dans un bac (en option).

### TIT\_Sustainability



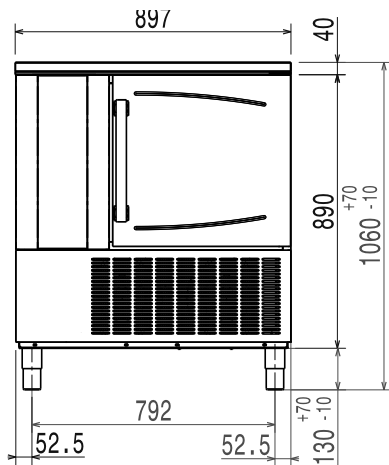
- Maintien automatique en température à +3 °C à la fin de chaque cycle.
- Isolation en polyuréthane haute densité de 60 mm d'épaisseur, sans HCFC.

### Accessoires inclus

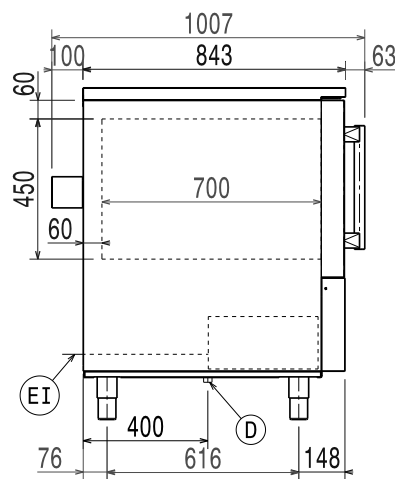
- 1 X Élément de superposition pour four 6GN sur refroidisseur/congélation rapide de 30kg PNC 881049

### Accessoires en option

- Kit de connexion HACCP EKIS pour armoires de refroidissement/congélation rapide LW et CW PNC 880183
- Sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880213
- Kit 2 sondes 1 point pour cellules mixtes PNC 880214
- Grille Rilsan 600x400 pour cellule mixte PNC 880294
- Élément de superposition pour four 6GN sur refroidisseur/congélation rapide de 30kg PNC 881049
- Grille revêtement plastique GN 1/1 pour cellule de refroidissement PNC 881061
- - NOT TRANSLATED - PNC 881143
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 PNC 921101
- KIT HACCP EKIS PNC 922166

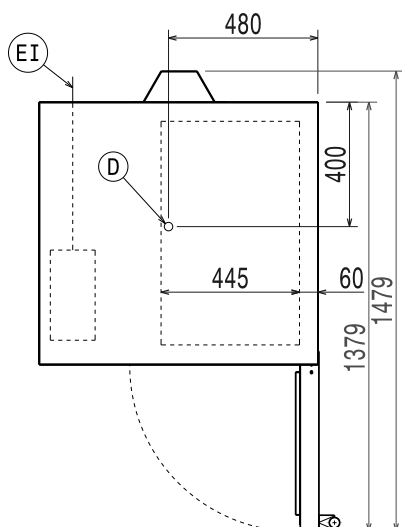


Avant



Côté

D = Vidange  
EI = Connexion électrique



Dessus

### Électrique

<b>Voltage :</b>	
727665 (AOFPS061CT0)	380-415 V/3N ph/50 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	2.39 kW
<b>Puissance de dégivrage:</b>	3.19 kW

### Informations générales

<b>Ferrage porte :</b>	Côté droit
<b>Largeur extérieure</b>	897 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	1007 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	1020 mm
<b>Poids net :</b>	165 kg
<b>Poids brut :</b>	195 kg
<b>Volume brut :</b>	1.24 m <sup>3</sup>

### Données de refroidissement

<b>Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :</b>	-30 °C
--	--------

### Information produit (Commission de Régulation EU 2015/1095)

<b>Temps de refroidissement (+65°C à +10°C):</b>	76 min
<b>Capacité de chargement (refroidissement):</b>	30 kg
<b>Temps de congélation (+65°C à -18°C):</b>	242 min
<b>Capacité de chargement (congélation):</b>	25 kg

### [NOT TRANSLATED]

<b>Type de fluide réfrigérant :</b>	R404A
<b>Puissance frigorifique :</b>	1600 W
<b>Poids de fluide réfrigérant :</b>	1800 g
<b>Temps de refroidissement (+65°C à +10°C)</b>	0.09 kWh/kg
<b>Consommation d'énergie, cycle de congélation:</b>	0.271 kWh/kg