

air-o-chill

**Cellule mixte 50Kg - 10 niveaux
GN1/1 - groupe à distance - avec USB**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


727670 (AOFPS101CR0)

Cellule mixte 50Kg - 10 niveaux GN1/1 ou 600x400. 36 niveaux au pas de 20mm. Prédiseignée pour groupe à distance. Connexion USB pour données HACCP.

Caractéristiques principales

- Cycle de congélation : 50 kg de 90 °C à -18 °C en moins de quatre heures.
- Cycle de refroidissement : 50 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.
- 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 multi-formats est adaptée pour 10 grilles GN1/1 (36 positions disponibles au pas de 20 mm), 10 grilles ou plateaux 600 x 400 mm (36 positions disponibles au pas de 20 mm) ou 18 bacs de crème glacée de 5 kg chacun (h 125 x 165 x 360).
- Alarme sonore de fin de cycle ou pour indiquer un arrêt anormal du cycle.
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP (temps, température de l'enceinte, alarmes, température de sonde)
- groupe tropicalisé avec fonctionnement à + 43°C

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).
- Nécessite une connexion à un groupe réfrigérant.

TIT_Sustainability

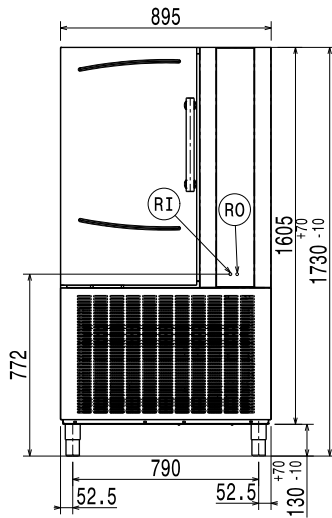


- Maintien automatique en température à +3 °C à la fin de chaque cycle.
- Isolation en polyuréthane haute densité de 60 mm d'épaisseur, sans HCFC.

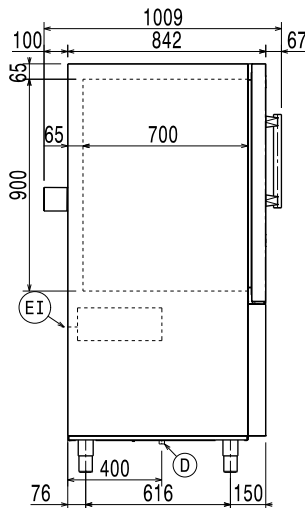
Accessoires en option

- 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
- 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

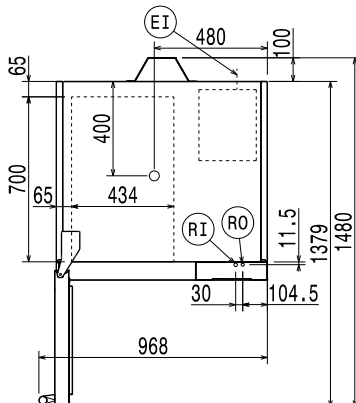


Côté



D = Vidange
 EI = Connexion électrique
 RO = Raccordement groupe à distance

Dessus



Électrique

Voltage :	727670 (AOFPS101CR0)	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement		0.42 kW
Puissance de dégivrage:		4.48 kW

Capacité

Capacité maxi de chargement :	50 kg
--------------------------------------	-------

Informations générales

Ferrage porte :	Gauche
Largeur extérieure	895 mm
Profondeur extérieure	1009 mm
Hauteur extérieure	1730 mm
Poids net :	220 kg
Poids brut :	250 kg
Volume brut :	2.09 m ³
Productivité de refroidissement-congélation par cycle (NF) :	36 kg - 36 kg
Productivité de refroidissement-congélation par cycle (UK) :	50 kg - 50 kg

Données de refroidissement

Puissance frigorifique suggérée	3100 W
Condition à la température d'évaporation:	-30 °C
Condition à la température de condensation:	45 °C
Condition à la température ambiante	32 °C
Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie:	16 mm
Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:	9.5 mm

[NOT TRANSLATED]

Consommation de courant:	0.79 Amps
Type de fluide réfrigérant :	R404A