Le refroidissement rapide, la surgélation
FABRIQUÉ EN FRANCE DEPUIS 1987

Cellule à grille Refroidissement / Surgélation rapide
GAMME RESTAURATION

GR 25 - RL





CONDITIONS DE TRAITEMENT :

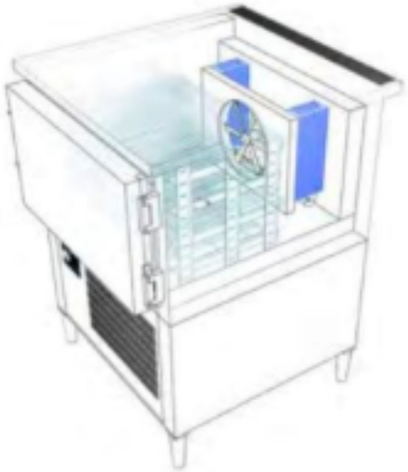
REFROIDISSEMENT RAPIDE *

Cycle standard 110 min :
25 kg de +65°C à +10°C à cœur (+3°C en moyenne produit).
Cycle court 90 min :
20 kg de +65°C à +10°C à cœur.

SURGÉLATION

Test purée type ACFRI 4h50 :
15 kg de +65°C à -18°C.
Viande crue ép. 4 cm - cycle 120 min :
15 kg de +3°C à -18°C à cœur.

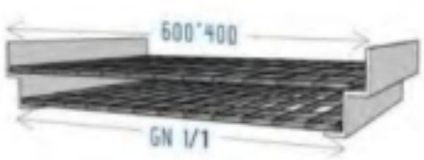
* Test réalisé avec un chargement supérieur à la norme NF de référence afin d'obtenir des performances conformes aux conditions réelles d'utilisation en cuisine. Refroidissement de purée de pomme de terre en bac GN1/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau.



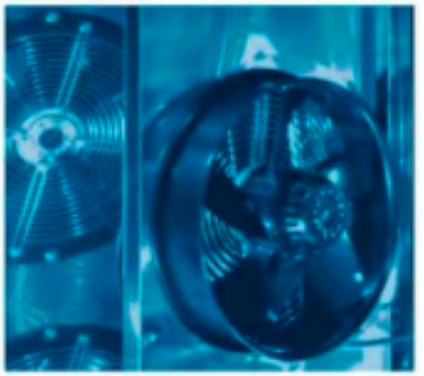
CARACTÉRISTIQUES :

- Dimensions ext.L 755 x P 700 x H 1045 mm
- Dimensions int.L 625 x P 400 x H 370mm
- Prof. porte ouverte : 1332 mm
- Pas entre 2 niveaux : 70 mm pour 5 niveaux (35 mm pour 9 niveaux)
- Poids : 115 Kg
- Supports de grilles renforcés :
  - Triple points d'ancrage
  - Spécial charges lourdes 15 Kg

CAPACITÉ :



- 5 à 9 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 5 paires de glissières renforcées 3 points



TECHNIQUE :

1 mannequin frigorifique comprenant :

- 2 évaporateurs verticaux ventilés
- 1 ventilateur renforcé
- Fluide frigorigène R452A sans CFC
- Puissance frigorifique :
  2083Watts à -10°C / 1451 Watts à -20°C / 494Watts à -40°C
- Alimentation électrique à installer cellule + groupe : 10 Ampères
- Tension et fréquence : Mono 230 V + T; 50 Hertz
- Arrivée électrique cellule : prise murale + protection
- Vidange diamètre 20

Options disponibles sur ce modèle (non compris)
Tarif nous consulter

OPTIONS CARROSSERIE :

- Niveau supplémentaire (La paire)
- Roulettes (x4)
- Bac de récupération eaux de dégivrage
- Bac de ré évaporation avec résistance
- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Kit arrière inox
- Poignée de porte avec fermeture à clef

OPTIONS RÉGULATION :

- Mode décongélation
- Mode liste (identification des produits sur les enregistrements compatible USB et imprimante)
- Mode paramétrage
- Sortie port USB + 1 clef fournie
- Kit Imprimante + Sortie port USB + 1 clef fournie
- SimplyTouch

OPTIONS ACCESSOIRES :

- Grilles inox GN1/1 (530x325)
- Grilles inox 600x400 (600x400)

CELLULES A GRILLES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA GAMME A GRILLE

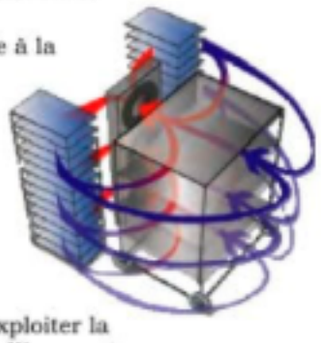
LA CELLULE

- Evaporateur(s) avec revêtement anticorrosion.
- Cordon chauffant de porte électrique.
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène (R452A) sans CFC.
- Pieds à vérins réglables en hauteur (150 mm).
- Ventilateur(s) à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température, roulements inox.
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air.
- Grille de ventilateur(s) en inox.
- Epaisseur d'isolation 60 mm.
- Revêtement int/ext acier inox.
- Ferrage droit (inversion sur demande).
- Ventilateur conforme norme ERP compatible mono 220 50/60 Hz (débit max 3740 m3/h/u).



LE SYSTEME ACFRI

- Homogénéité verticale du refroidissement.
- Evaporation tubes verticaux.
- Hauteur des évaporateurs adaptée à la taille de la cellule et du chariot.
- Ailettes horizontales pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur.
- Soufflage latéral direct pour limiter les pertes de charge de la ventilation.
- Espacement d'ailettes adapté pour retarder la prise en givre.
- Circulation d'air optimisée pour exploiter la totalité de la surface d'échange de l'évaporateur.



LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE

- Tableau électrique accessible en façade.
- Angles intérieurs rayonnés et arrondis.
- Joint de porte à lèvre, nettoyage facilité, démontage sans outil.
- Fond de cuve inox isolé équipé d'un syphon.
- Ventilateur(s) démontable(s) facilement.
- Syphon de cuve démontable facilement pour un nettoyage facilité.
- Mannequin frigorifique suspendu, accès 100% de la surface au sol.
- Tuyau d'évacuation des eaux à raccorder sur vidange ou bac.
- Dégivrage par marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique.

LA CONFORMITE

- Recyclage : ACFRI adhérent d'un éco-organisme certifié.
- NF U 60010, HACCP, QUALICUISINE, CE directive machine UE.
- Groupes et ventilateurs conformes normes ERP
- Automate de régulation conforme à la norme anti-parasitage CEM.

QUALIFIÉ ULTRA-BASSES TEMPÉRATURES

MATÉRIEL DE FABRICATION FRANÇAISE

Garanti pour un fonctionnement en températures négatives intenses
Sol, ventilateur, compresseur...

éco-systèmes PRO

RESTO FRANCE EXPERTS

SYNEG

AUTOMATE

SIMPLY III®

L'efficacité commence par la simplicité





Brevet déposé inpi

COMPATIBLE e-pack HYGIENE

ACFRI
Tous eco-responsable !

CARACTERISTIQUES DE LA REGULATION

DE SÉRIE !

SIMPLICITÉ

- Régulateur ultra simple programmable, 4 touches avec sonde à piquer multipoint et sonde d'ambiance indépendantes.
- Fonction cycles programmables : 10 recettes réglables au degré près, multi-séquences
- 4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer) avec signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)
- **Nouveau programme ANISAKIS :** traitement de congélation assainissant spécial poisson
- Mode conservateur automatique, maintien de la ventilation pour l'homogénéisation des produits en fin de cycle
- Dégivrage automatique programmable en début de cycle
- Temporisation de la durée d'alarme et de fin de cycle
- Affiche en fin de cycle de la durée entre 2 températures à cœur choisies (ex : +63°C à +10°C)
- Affichage différencié température et temps pour faciliter la lecture
- Menu paramétrable permettant de choisir les modes disponibles (neutralisation au choix du mode surgélation)
- Déport du clavier de commande (connecteur type HE10)
- Affichage et pilotage double pour les machines traversantes (option)
- Programmation du microprocesseur depuis clé USB (option)

SÉCURITÉ

- Auto-adaptation de la température de soufflage en cours de cycle (multi-séquences)
- Autotest et codes d'alarme de dysfonctionnement avec gestion dédiée des défauts groupe froid
- Redémarrage automatique sur microcoupures
- Facilité d'intervention SAV : sondes sur bornes WAGO
- Paramétrage de durée mini en cycle sonde à piquer
- Sortie RS 485 protocole mode BUS interfaçage intégral avec solution de traçabilité (MICROLIDE)
- Réglage au degré près de la température à cœur en fin de cycle (ex : +3°C à +10°C)
- Sonde à piquer inox coudées renforcées et d'ambiance à large amplitude +90°C / -50°C

FIABILITÉ

- Sondes à piquer, multipoints et sonde d'ambiance à large amplitude avec inertie temporisée des sondes à cœur
- Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS avec clavier de commande déporté
- Paramètre pour inversion sondes d'ambiance et à cœur afin d'assurer un fonctionnement minimum en cas de sonde défectueuse (sans modification de câblage)

COMPATIBILITÉ

- SIMPLY TOUCH (nous consulter)
- USB SIMPLY (nous consulter)
- KIT IMPRIMANTE + USB (nous consulter)

RSE

- Régulation optimisée du système frigorifique pour réduire la consommation électrique
- Cycle éco avec une sonde à piquer pour une fin de cycle dès la température atteinte