

**AR 160 STD
RD / C90**

**CELLULE MIXTE REFOUDDISSEMENT RAPIDE / SURGÉLATION
STANDARD / SERIE PERFORMANCE**



CAPACITE :

chariot(s) non fourni(s)
2 chariots GN 1/1 - 20 niveaux
1 chariot GN 2/1 - 20 niveaux
2 chariots 600 x 400 - 20 niveaux (spé entrée 600 NC)
1 chariot 600 x 800
Compatible avec chariot GN 2/1 capic, frima (ancienne et nouvelle génération), bourgeois, convotherm.
Refroidissement rapide
160 kg de + 65°C à + 10°C à cœur cycle de 90 min.
200 kg de + 70°C à + 10°C à cœur cycle de 110 min.
Surgélation (uniquement groupe SH)
60 kg de + 65°C à - 18°C à cœur cycle de 240 min.
50 kg de + 3°C à - 18°C à cœur Viande crue ép 4cm à cœur cycle de 120 min

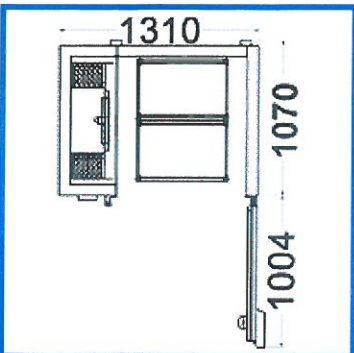
Capacité conforme NF dans les conditions les plus pénalisantes : purée de pomme de terre épaisseur 4,5 cm (+10°C à cœur, +3°C moy produit)



Automate SIMPLY avec sonde à piquer

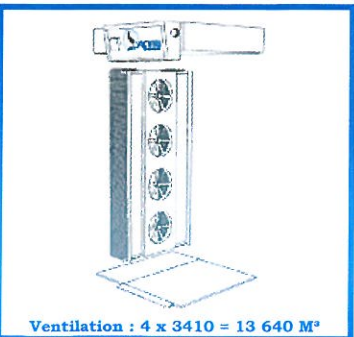
REGULATION :

- Régulateur ultra simple, monocarte, 4 touches
- Sonde à piquer et d'ambiance indépendante
- 4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer)
- Signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)
- Mode conservateur automatique en fin de cycle
- Auto-adaptation de la température de soufflage
- Autotest et code d'alarme de dysfonctionnement
- Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS
- Dégivrage auto programmable en début de cycle
- Maintien de la ventilation en fin de cycle
- Homogénéisation des produits avant stockage



CARACTERISTIQUES :

Dimensions ext (mm) : L 1310 x P 1070 x H 2270(SG)
Prof. Avec nez de marche 1150
Dimensions int (mm) : Prof. utile 940 au sol
Passage de porte Larg. 850 x Haut. 1880
Epaisseur d'isolation 70 mm
Epaisseur du sol isolé 17 mm avec nez de marche
Livree montée (démontable)
Ferrage à droite, clavier à gauche (inversion sur demande)
Revêtement int/ext acier inox AISI 304 y compris arrière et dessus



Ventilation : 4 x 3410 = 13 640 M³

TECHNIQUE :

1 mannequin frigorifique comprenant :
2 évaporateurs verticaux
4 ventilateurs renforcés de 3 410 m³/h chacun
Fluide frigorifique (404A) sans CFC.
Puissance frigorifique à temp. Evap :
17 480 watts à -10°C/+32°C ambiant
11 000 watts à -20°C/+32°C ambiant
3700 watts à -40°C/+32°C ambiant
Puiss élec a installer groupe : 9000 Watts
Puiss élec a installer cellule + groupe : 13 200 Watts
Puiss élec absorbée : Nous consulter
Tension et fréquence : TRI 400 V + T + N; 50 Hz.



GROUPE :

7,5 cv SH HP à air à distance non carrossé
Dimensions Largeur x Profondeur x Hauteur en mm
non carrossé : 1400 x 900 x 1050
carrossé : 1400 x 900 x 1050
Diamètre sur groupe : aspiration 1"1/8, liquide 1/2"
Distance maxi : 30 mètres
Poids non carrossé : 280 Kg
Poids carrossé : 345 Kg

OPTIONS : Chariot GN1/1 20 niveaux inox unitaire./Chariot 600 x 400 20 niveaux inox unitaire./Grille inox GN 1/1 unitaire./Grille 600x400 unitaire./Connect easy (connecteur sans outil pour sonde à piquer)/Porte supplémentaire (cellule traversante)/Fermeture à clef./Bac de récupération des eaux à vider./
Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications. Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES GENERALES :



AUTOMATE SIMPLY HACCP DE SÉRIE :

- Régulateur ultra simple, monocarte, 4 touches
- Sonde à piquer et d'ambiance indépendante
- 4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer)
- Signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)
- Mode conservateur automatique en fin de cycle
- Auto-adaptation de la température de soufflage
- Autotest et code d'alarme de dysfonctionnement
- Automate tropicalisé conforme CEM et ROHS
- Dégivrage auto programmable en début de cycle
- Maintien de la ventilation en fin de cycle
- Homogénéisation des produits avant stockage

OPTIONS DE L'AUTOMATE SIMPLY HACCP :

- Écriture sur clef USB avec lecture des données sur Excel © sans logiciel spécifique
- Report des défauts sur USB

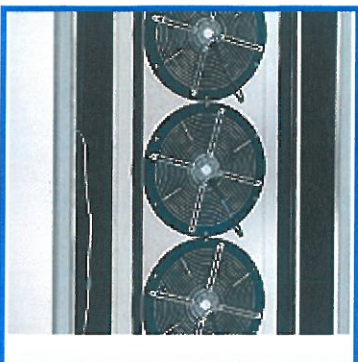


AUTOMATE EVOLUTION HACCP (en option) :

- Automate multifonction monté et câblé en usine avec sonde à piquer 3 points
- Mode sonde à piquer 3 points ou Chrono - 20 programmes préenregistrés
- Sortie RS 232 (pour récupération sur PC des données ou sur imprimante)
- Eprom interchangeable

OPTIONS DE L'AUTOMATE EVOLUTION HACCP :

- Imprimante : impression jusqu'à 4 sondes (conformité HACCP)
- Possibilité de pilotage de trois sondes à piquer
- Fourniture d'EPROM spécifique et programmable



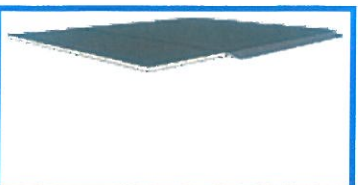
LA CELLULE :

- Système ACFRI (évaporateurs tubes verticaux, colonne centrale de ventilation)
- Homogénéité verticale de la température de soufflage
- Évaporateur(s) peint(s) et traité(s) anticorrosion
- Cycle ultra court pour prise en compte du temps de conditionnement
- Ailettes horizontales pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur.
- Évaporateur(s) déporté(s) pour limiter les pertes de charge de la ventilation.
- Pas d'ailette adapté pour retarder la prise en givre.
- Hauteur des évaporateurs adaptée à la taille de la cellule
- Cordons chauffants de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et Fluide frigorigène (404 A) sans CFC
- Ventilateur(s) à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air.
- Grille de ventilateur en inox



NETTOYAGE ET MAINTENANCE :

- Cellules livrées montées, démontables, avec détendeurs et câblées en usine
- Livraison Franco France Métropolitaine, non déchargé
- Résistances électriques de dégivrage
- Cordons chauffants de porte
- Angles intérieurs rayonnés
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil
- Mannequin frigorifique suspendus, accès 100 % de la surface au sol
- Dégivrage par résistances et marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique.
- Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance facilitée
- Montant d'assemblage des carrosseries renforcés en polyéthylène (imputrescible), montant de maintien et de renfort charnières sur toute la hauteur de la cellule
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement



SOL :

- Sol standard : semelle Polyéthylène 15 mm + tôle inox 20/10 AISI304 avec bord d'étanchéité (utilisation surgel jusqu'à dix heures par jour).
 - Accès facilité des chariots.
- ATTENTION : La succession des cycles rend obligatoire la protection du sol existant sous la cellule. Une cellule sans sol provoque la dégradation des résines, l'éclatement des bétons et des carrelages.

CONFORMITE :

NF U 60010, HACCP, Qualicuisine, CE Directive machine UE
Automate de régulation conforme à la norme antiparasitage CEM

Caractéristiques techniques susceptibles de modifications sans préavis en cas d'évolution de nos fabrications. Photos non contractuelles