

Cellules de refroidissement ou congélation rapide 10x GN1/1 50/50 kg

Référence BCC/XT-10-R2



- Cellule "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1.
 - Capacité de charge: 10x GN1/1 ou 8x 600x400mm.
 - Production par cycle: 50Kg (+70° /+3°) et 50Kg (+70° / -18°).
 - Dimension chambre: 505x705xh900mm.
 - Sonde à coeur.
 - Groupe compresseur intégré.
 - NB: livré sans grilles et sans plats GN.
-
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, structure monobloc, isolation en polyuréthane expansé, sans CFC ni HCFC épaisseur 60mm, pieds en inox.
 - Enceinte: coins et angles arrondis sans aspérités. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte-platine facilement amovible. Lissières permettant l'utilisation de plats GN 1/1 ou pâtisserie 600x400 mm. La conception unique de l'enceinte couplée au(x) ventilateur(s) surdimensionné(s) en acier inox AISI 304 positionné(s) latéralement(s), garantissent une homogénéité de la température, et préviennent le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments.
 - Porte: ouverture sur 180°, poignée intégrée, fermeture automatique avec joint magnétique, micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Simple mais efficace, l'arrêt de porte permet de conserver la porte ouverte, évitant la formation de mauvaises odeurs et la prolifération bactérienne. Porte non réversible.
 - Groupe réfrigérant: unité hermétique (T° max. ambiante +43°C), évaporateur ventilé surdimensionné traité contre les sels "coating", dégivrage automatique à chaque cycle ou manuel, pressostat de sécurité et relais thermique de surchauffe, réfrigérant R290.
 - Panneau de commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition de 7",

permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions de la cellule de refroidissement.

- Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. Accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPX5 (contre les jets d'eau à la lance).
- Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, utilisation sur 16 différentes phases (choix de 16 différents steps successifs)
- 7 régulations de vitesse.
- Accessoires inclus: structure à pas de 65mm "antibasculant". Sonde à coeur à 3 capteurs.

En option : module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X).

ADVANTAGE:

- Possibilité d'insérer des aliments ayant une température jusqu'à 90° C.
- Version NNC: 3 cycles personnalisables (soft +3°C, hard +3°C, maintien), version BCC: 5 cycles personnalisables (soft +3°C ou -18°C, hard +3°C ou -18°C, maintien), cycles spécifiques pour la crème glacée, le yogourt, le chocolat, sushi/sashimi, etc.
- Fonction CRUISE.
- Fonction CCRT qui estime le temps résiduel avant la fin du cycle.
- Fonction TURBO CCTC spécialement conçue pour la production en continu.
- Sonde à coeur à 3 capteurs avec la fonction CCAC, qui vérifie la bonne insertion dans le produit.

HACCP:

Munie d'une alarme sonore et visuelle ainsi que d'un archivage des données. Possibilité de récupérer les données directement sur un ordinateur (port série). Les cycles de refroidissement ou de congélation sont conformes aux normes NF. Ils peuvent également être personnalisés en fonction des normes locales.

Norme NF (température à coeur):
de +65°C à +10°C en 110 minutes.
de +65°C à -18°C en 270 minutes.

En option : module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X).

caractéristiques du produit :

Ligne de produit: Pw SERIES
Sous-famille: 10x GN 1/1
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cook & Chill

product_subrange_name: Cellules de congélation rapide

product_family_name: TOUCH SCREEN

brand: 04-Diamond Platinum

cusref: 84185090

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 895 x 939 x 1731

T°: +70°-18°

T°: +70°+3°

kW: 4.15

Voltage: 400/3N 50Hz

Volume en m³: 2.06

Poids (en kg): 204

N° de page catalogue: 33-PLAT

N° de page promo: 37-Slc26

Nombre d'accessoires: 12