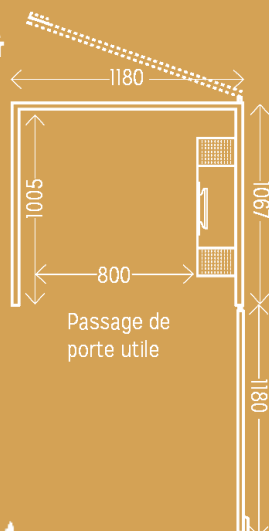


CSP2-P800 - SG



Exemples de compatibilité (Vue de dessus): échelles et chariots



Hypothèses des capacités selon la version cellule/groupe sélectionnée :

Référence Cellule	PERFORMANCES				GROUPES ACFRI		
	Surgélation de + 10 °C à -18 °C			Refroidissement de + 65°C à + 10°C à cœur.	Référence Groupe	Fluide	Puissances frigorifiques ⁽⁵⁾
	 Viennoiserie ⁽¹⁾ Cycle 1 H	 Pâtisserie Individuelle ⁽²⁾ Cycle 90 min	 Cadre Pâtissier ⁽³⁾ Cycle 3 H	 Plats Cuisinés ⁽⁴⁾ Cycle 110 min			
CSP2P800-70-RD	70 kg	80 kg	100 kg	160 kg	9.5 CV X	R452A	10250 watts à -20°C 6 414 watts à -30°C 3 394 watts à -40°C
CSP2P800-70-ARD	70 kg	80 kg	100 kg	160 kg	10.5 CV A2L	R455A	10 655 watts à -20 °C 6 663 watts à -30 °C 3 501 watts à -40 °C
CSP2P800-100-ARD	100 kg	90 kg	120 kg	200 kg	13 CV A2L	R455A	12 724 watts à -20°C 8 007 watts à -30°C 4 602 watts à -40°C

Pour garantir les performances de refroidissement et de surgélation mentionnées dans le tableau ci-dessus, la production de froid sélectionnée, fournie ou non par l'entreprise, devra respecter la puissance frigorifique et les régimes d'évaporation indiqués.

⁽¹⁾ **En surgélation de viennoiserie crue** : Type croissant cru de 90 g, de + 10 °C à -18 °C à cœur en cycle de 60 minutes.

⁽²⁾ **En surgélation de pâtisserie individuelle** : Type éclair de 90 g (30% de pâte à choux et 70% de crème pâtissière) de + 10 °C à -18 °C à cœur en cycle de 90 minutes.

⁽³⁾ **En surgélation de cadre pâtissier** : Type entremet en cadre de 5 kg (L 600 x l 400 x H 50 mm sur plaque aluminium) de + 10 °C à -18 °C à cœur en cycle de 180 minutes.

⁽⁴⁾ **En refroidissement de plats cuisinés** : 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. Purée de pomme de terre épaisseur 4,5 cm (+10°C à cœur, +3°C moyenne produit).

⁽⁵⁾ Puissances frigorifiques minimums requises aux régimes d'évaporation ci-dessus, correspondantes aux groupes frigorifiques sélectionnés.

CARACTÉRISTIQUES :

- Dimensions ext (mm) : L 1180 x P 1067 x H 2270
- Prof. Avec nez de marche : 1147
- Dimensions int (mm) : Prof. utile 1005 au sol
- Passage de porte :
Larg. 800 x Haut. 1880

CAPACITÉS :

chariot(s) non fourni(s)

- 2 échelles GN1/1 - 20 niveaux
- 2 échelles 600 x 400 - 20 niveaux
- 1 échelle GN 2/1 -20 niveaux
- 1 échelle 600 x 800 - 20 niveaux
- Compatible avec chariot de four GN2/1 Capic, Frima, Rational, Bourgeois, MKN, Unox, Angelo Po et Convotharm

Autres types de chariots nous consulter

Cas d'une cellule traversante : 1 ancrage de la cellule en partie haute est nécessaire

TECHNIQUE :

1 mannequin frigorifique comprenant :

- 2 évaporateurs vertical ventilé
- 4 ventilateurs renforcés de 3740 m3/h chacun
- Machine compatible avec fluides frigorigènes: R452A, R448A, R449A, R404A, R455A, R454C (A2L), (CO2 nous consulter).

Cas N°1: Machine commandée sans groupe (SG)

Les détendeurs, les collecteurs de ligne d'aspiration et de liquides seront à fournir et à réaliser par vos soins. L'option détecteur de fuite est obligatoire en cas de fourniture d'un groupe A2L par l'installateur.

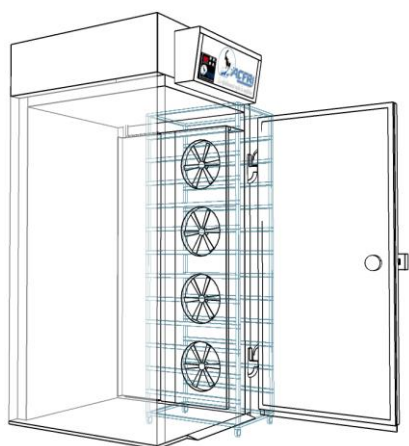
Cas n°2: Machine commandée avec un groupe ACFRI de la Gamme X et de la Gamme N.

Les détendeur(s) R452A, R448A, R449A (suivant le type de groupe) et les collecteurs de ligne d'aspiration et de liquide seront fournis et réalisés par ACFRI en usine.

Cas n°3: Machine commandée avec un groupe ACFRI de la Gamme A2L

Les détendeur(s) R454C, R455A (suivant le type de groupe) et les collecteurs de ligne d'aspiration et liquide seront fournis et réalisés par ACFRI en usine. L'option détecteur de fuite est obligatoire.

- Alimentation électrique à installer cellule : 7A
- Tension et fréquence : Tri 400V + T + N, 50 Hertz
- Protection en tête par disjoncteur différentiel courbe D



Débit ventil : 4 x 3740 = 14 960 m3/h

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

OPTIONS CARROSSERIE :

- Bac de récupération eaux de dégivrage
- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Kit arrière inox
- Poignée de porte avec fermeture à clef
- Porte supplémentaire

OPTIONS RÉGULATION :

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

OPTIONS ACCESSOIRES :

- Grilles inox GN1/1
- Grilles inox GN2/1
- Grilles inox 600x400
- Grilles inox 600x800
- Chariots inox GN1/1
- Chariots inox GN2/1
- Chariots inox 600x400
- Chariots inox 600x800

CELLULES À CHARIOTS

LA CELLULE

- Evaporateur(s) avec revêtement anticorrosion.
- Epaisseur d'isolation 70 mm.
- Cycle ultra court pour une prise en compte du temps de conditionnement.
- Cordon chauffant de porte électrique.
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène conforme à la réglementation FGAS 2024.
- Ventilateurs à débit et étanchéité renforcés, graissage spécial basse température, roulement inox.
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air.
- Grille de ventilateur en inox.
- Montants d'assemblage des carrosseries renforcés en polyéthylène (imputrescible), montants de maintien et de renforts charnières sur toute la hauteur de la cellule.
- Cellules livrées montées, démontables.
- Livraison Franco France métropolitaine, non déchargé.
- Coffret électrique accessible en façade.
- Ventilateur conforme norme ERP compatible Mono 220 50/60 Hz (débit max 3740 m3/h/u).
- Caisson, sol, côtés, plafond, porte inox int/ext.
- Ferrage à droite (inversion sur demande).



LE NETTOYAGE ET LA MAINTENANCE

- Angles intérieurs rayonnés.
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil.
- Mannequin frigorifique suspendu, accès 100% de la surface au sol.
- Dégivrage ultra court par résistances électriques et marche forcée des ventilateurs (séchage des évaporateurs), arrêt automatique.
- Rampes de ventilation pivotantes pour nettoyage et maintenance facilité.
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique.
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA GAMME STD



LE SOL

- La succession des cycles (gel-dégel) rend obligatoire la protection du sol existant sous la cellule.
- Les cellules ACFRI sont équipées de série d'un sol standard permettant de protéger le sol existant dans des conditions standard d'utilisation. Le sol standard fourni de série sur les cellules à chariots ACFRI, ne nécessite pas de décaisser.
- Une cellule sans sol provoque la dégradation des résines, l'éclatement des bétons et des carrelages.
- En cas d'utilisation intensive et prolongée l'option sol isolation renforcé est recommandée.

De série :

- ❖ Sol 12 mm inox constitué d'une semelle Polyéthylène épaisseur 10 mm recouverte d'une tôle inox 20/10 avec bord d'étanchéité.
- ❖ Sol réalisé en une seule pièce avec mini rampe solidaire pour éviter les infiltrations par le seuil de la porte.

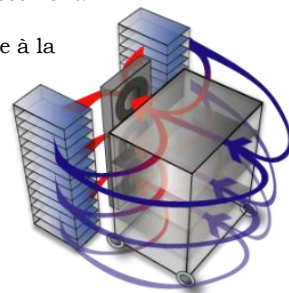
En option :

- ❖ Sol isolé 85 mm + tasseaux 40 mm de vide sanitaire à intégrer dans un décaissé de 115 mm.



LE SYSTÈME 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.



LA CONFORMITÉ

- Recyclage : ACFRI est 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 antiparasitage CEM.



AUTOMATE

SIMPLY III[®]

L'efficacité commence par la simplicité



COMPATIBLE



CARACTÉRISTIQUES DE LA RÉGULATION

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