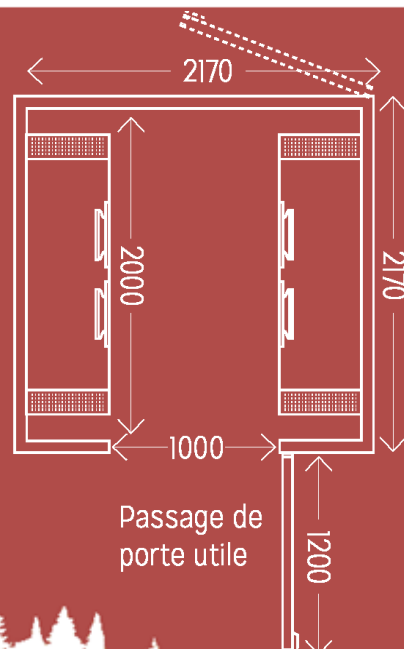




CSP4-P1000-DC-SG



Hypothèses des capacités selon la version cellule/groupe sélectionnée :

	PERFORMANCES				GROUPES ACFRI		
Référence Cellule	Surgélation de + 10 °C à -18 °C			Refroidissement de + 65°C à + 10°C à cœur.	Référence Groupe	Fluide	Puissances frigorifiques (5)
	 Viennoiserie (1)	 Pâtisserie Individuelle (2)	 Cadre Pâtissier (3)	 Plats Cuisinés (4)			
	Cycle 1 H	Cycle 2H	Cycle 3 H	Cycle 110 min			
CSP4-P1000-DC-SG	250kg	230kg	380kg	480 kg	Nous consulter		

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.

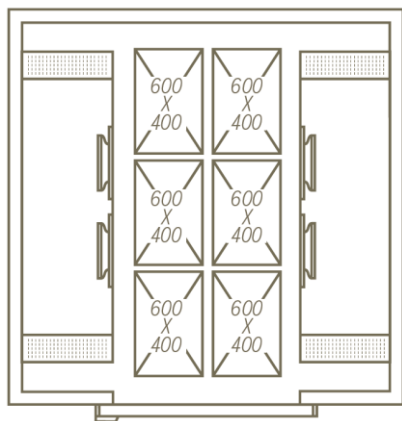
(3) **En surgélation de cadre pâtissier** : Type entremet en cadre de 5 kg (L 600 x l 400 x H 50 mm sur plaque aluminium) de + 10 °C à -18 °C à cœur en cycle de 180 minutes.

(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

CARACTERISTIQUES :

- Dimensions ext (mm) : L 2170 x P 2170 x H 2380
- Prof. Avec nez de marche 2250
- Dimensions int (mm) : Prof.utile 2000 au sol
(prof. utile avec ép. coup de poing retirer 25 mm par porte)
- Passage de porte Larg. 1000 x Haut. 1900

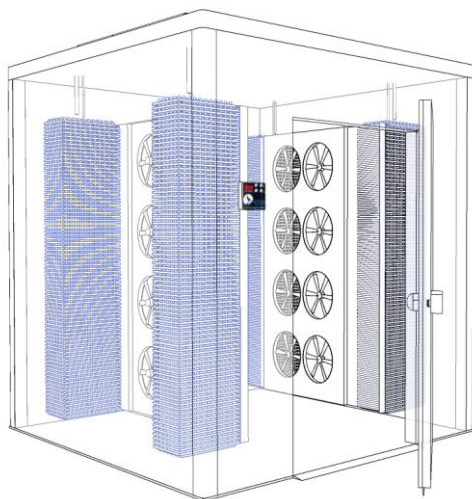


CAPACITÉS :

chariot(s) non fourni(s)

- 6 piles de caquettes 600x400
- 6 échelles GN 1/1 - 20 niveaux
- 3 échelles GN 2/1 - 20 niveaux
- 2 échelles 600 x 800 - 20 niveaux
- Compatible avec chariot de four GN 2/1 Capic, Frima, Rational, Bourgeois, Convotharm
(agrandissement sur demande de la profondeur)

TECHNIQUE :



Débit ventil: 16 x 3740 = 59 840 m3/h

2 mannequins frigorifiques comprenant :

- 4 évaporateurs verticaux ventilés
- 16 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

Les détendeur(s) R452A, R448A, R449A, R454C, R455A (suivant le type de groupe) seront fournis non brasés. Les collecteurs de ligne d'aspiration et de liquide seront à fournir et à réaliser par vos soins. L'option détecteur de fuite est obligatoire en cas de fourniture d'un groupe A2L.

- Puissances frigorifiques minimums requises aux régimes d'évaporation suivants :
Nous consulter

Attention, toute sélection d'un groupe frigorifique hors fourniture ACFRI doit faire l'objet d'une validation de la puissance frigorifique par notre société.

- Alimentation élec à installer cellule : 18 A
- Tension et fréquence : Tri 400V + T + N, 50 Hertz
- Protection en tête par disjoncteur différentiel courbe D

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

OPTIONS CARROSSERIE :

- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Poignée de porte avec fermeture à clef
- Porte supplémentaire
- Sol isolé
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Boitier déporté étanchéité IP 65 résine
- Boitier déporté étanchéité IP66 inox
- Inox intérieur
- Inox extérieur

OPTIONS REGULATION :

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

LA CELLULE

- Finition de série extérieur gris et intérieur blanc*.
- Finition carrosserie tôle polymérisée à chaud*.
- Tôle d'acier galvanisée lisse 0.5 mm d'épaisseur laquée polyester 25 microns, film de protection polyéthylène (intérieur et extérieur) *.
- Evaporateur(s) avec revêtement anticorrosion.
- Épaisseur d'isolation 85 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.
- Cellule livrée démontée.
- Livraison Franco France métropolitaine, non déchargé.
- Caisse à panneaux modulaires à crochets.
- Armoire électrique à poser pré-câblée usine.
- Ventilateur conforme norme ERP compatible Mono 220 50/60 Hz (débit max 3740 m3/h/u).
- Ferrage à droite, clavier à gauche (inversion sur demande).



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA GAMME XL

! 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 :

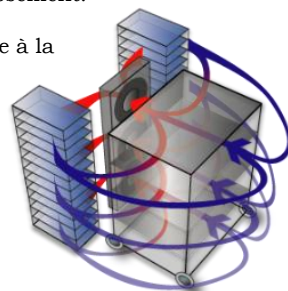
- ❖ Sol 12 mm inox constitué d'une semelle Polyéthylène épaisseur 10 mm recouverte d'une tôle inox 20/10 avec bord d'étanchéité.
- ❖ Sol réalisé en une seule pièce avec mini rampe solidaire pour éviter les infiltrations par le seuil de la porte.

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.
- Évaporation 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

- Mannequin frigorifique sur pied, accès 100% de la surface au sol.
- Dégivrage par résistance et marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique.
- Rampes de ventilation pivotantes pour nettoyage et maintenance facilités.
- Armoire anti-humidité et haute étanchéité pour clavier de commande déporté et tableau électrique.
- Porte sur charnières renforcées à rampe de dégagement.

*Modification des caractéristiques général de la gamme XL suivant options retenues dans le récapitulatif tableau des prix.

✅ 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 anti-parasitage 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
- Cycle éco avec une sonde à piquer pour une fin de cycle dès la température atteinte