




ESP1NORTH

VERSION AVEC OPTION
PASSAGE ÉLARGI
P640

936
1067
936
640
Passage de porte utile

GN 2/1

600 x 400

GN 1/1

Chariot de four Rational

Cellule livrée monobloc avec groupe intégré (RL) Groupe chargé R290 et testé usine. Compatible chariot 20 niveaux Hauteur hors tout avec groupe : 2300 mm

R290
Natural refrigerant

CONDITIONS DE TRAITEMENT *:

SURGÉLATION



Viennoiserie crue

30 kg / H



Pâtisserie individuelle

30 kg / 90 min



Cadre pâtissier

45 kg / 180 min



Plats cuisinés

80 kg / 110 min

* Détails des performances dans les caractéristiques générales de la gamme à chariot.

CARACTÉRISTIQUES :

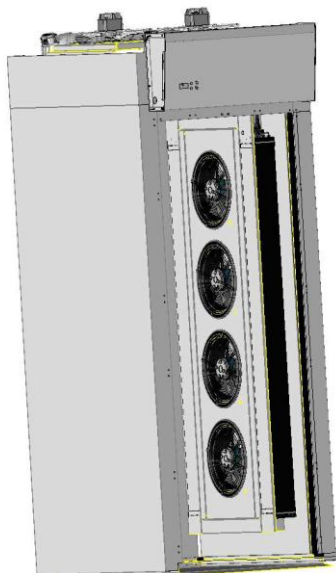
- Dimensions ext (mm) : L 795 x P 1067 x H 2300
- Prof. Avec nez de marche (mm) 1147
- Dimensions int (mm) : Prof. 995 au sol standard
- Passage de porte Larg. 500 x Haut. 1815
- Vérifier que la hauteur sous plafond et que l'aération de la pièce soient suffisantes pour une bonne ventilation du groupe à air logé

COMPATIBILITÉ :

Chariot(s) non fourni(s)

- 1 échelle GN 1/1 - 20 niveaux
- Compatible avec 1 chariot de four Frima Rational GN1/1
- Autres types de chariots nous consulter

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



TECHNIQUE :

- 1 mannequin frigorifique comprenant :
 - 2 évaporateurs verticaux ventilés
 - 4 ventilateurs renforcés
 - Fluide frigorigène (R290) : le groupe est livré monté, pré-câblé à l'usine, pré-raccordé et pré-chargé à l'usine. (Groupe R290 non démontable)
Attention la conception du groupe R290 ne permet pas une installation à distance.
 - Puissance frigorifique à temp. Evap :
 - 6 424 watts à -10°C
 - 4 274 watts à -20°C
 - 2 630 watts à -30°C**
 - 1 596watts à -40°C
 - Alimentation électrique à installer cellule + groupe : 20A
 - Groupe R290 2 x 1.7CV à air logé non carrossé
 - Tension et fréquence : Mono 230 V + T, 50 Hertz
 - Protection en tête par disjoncteur différentiel courbe D.
 - Câblage sur sectionneur
- Option Tri 400V + T + N ; 50 HZ : à préciser à la commande
-

Avertissement : Dans le cas d'une cellule en version groupe logé, il est impératif que les conditions de ventilation, d'aération, et d'extraction d'air soient prise en considération et fasse l'objet d'une vérification technique. Toute demande adressée à notre société pour ce type de matériel sera considérée comme ayant été précédée de l'étude des conditions nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.

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
- Bandeau cache groupe

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
- Chariots inox GN1/1

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA GAMME STD

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).



*LES CAPACITÉS

- **En surgélation viennoiseries crues :**
Type croissant cru de 90 g, de + 10 °C à -18 °C à cœur en cycle de 60 minutes.
- **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.
- **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.
- **En refroidissement rapide** + 65 °C à cœur (+90 °C en moyenne produit) à +10 °C à cœur (+3 °C en moyenne produit) en 110 min.

Les performances sont données à titre indicatif. La composition, la nature, la densité, le chargement, la superposition et d'autres facteurs sont susceptibles de modifier les vitesses de surgélation et de refroidissement. Pour déterminer des capacités spécifiques, nous vous conseillons de contacter notre équipe pour réaliser des essais sur des échantillons de vos produits dans notre laboratoire ACFRI LAB.



! 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:

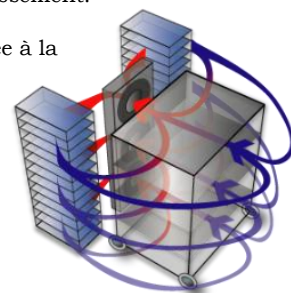
- ❖ Sol 12 mm inox constitué d'une semelle Polyéthylène épaisseur 10 mm recouverte d'une tôle inox 20/10 avec bord d'étanchéité.
- ❖ Sol réalisé en une seule pièce avec mini rampe solidaire pour éviter les infiltrations par le seuil de la porte.

En option:

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

❄ LE 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

- Angles intérieurs rayonnés.
- Joint de porte à lèvre, 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.



LA CONFORMITÉ

- 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 antiparasitage CEM.

AUTOMATE

SIMPLY III[®]

L'efficacité commence par la simplicité



CARACTÉRISTIQUES DE LA RÉGULATION

SIMPLICITÉ

- Régulateur ultra simple programmable, 4 touches avec sonde à piquer multipoints 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

COMPATIBLE



- 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