

/ RL 9Kg/h

CELLULE À GRILLES
REFROIDISSEMENT / SURGÉLATION RAPIDE



GAMME BOULANGERIE



La performance du froid naturel

CONDITIONS DE TRAITEMENT :

SURGÉLATION



Viennoiserie crue

9 kg / H



Pâtisserie individuelle

9 kg / 90 min



Cadre pâtissier

15 kg / 180 min



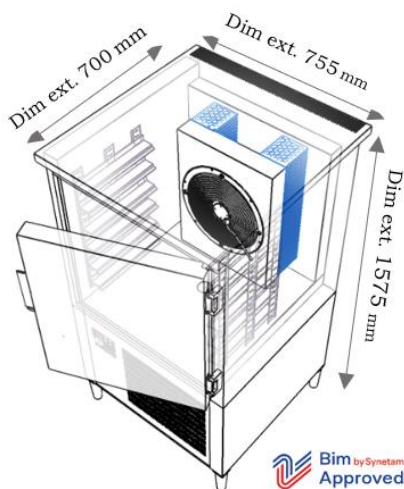
Plats cuisinés

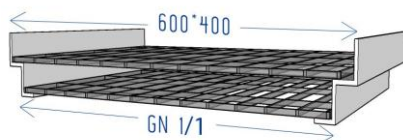
25 kg / 110 min

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

CARACTÉRISTIQUES :

- Dimensions ext. L 755 x P 700 x H 1575 mm
- Dimensions int. L 625 x P 435 x H 785 mm
- Prof. porte ouverte : 1432 mm
- Pas entre 2 niveaux : 70 mm pour 6 niveaux (35 mm pour 11 niveaux)
- Poids : 140 Kg
- Supports de grilles renforcés :
 - Triple point d'ancrage
 - Spécial charges lourdes 15 Kg
- **Nouvelle fixation 2024 charnières renforcées**





CAPACITÉS :

- 6 à 11 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 6 paires de glissières renforcées 3 points

TECHNIQUE :



1 mannequin frigorifique comprenant :

- 2 évaporateurs verticaux ventilés
- 1 ventilateur renforcé
- Fluide frigorigène R290
- Puissance frigorifique : 1031 Watts à -30°C
- Alimentation électrique à installer cellule + groupe : 10 Ampères
- Tension et fréquence : Mono 230 V + T; 50 Hertz
- Arrivée électrique cellule : prise murale + protection
- Vidange diamètre 20

Options disponibles sur ce modèle (non compris)

Tarif nous consulter

OPTIONS CARROSSERIE :

- Niveau supplémentaire (La paire)
- Roulettes (x4)
- Bac de récupération eaux de dégivrage
- Bac de ré évaporation avec résistance
- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Kit arrière inox
- Poignée de porte avec fermeture à clef

OPTIONS RÉGULATION :

- 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 (530x325)
- Grilles inox 600x400 (600x400)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA GAMME À GRILLES

LA CELLULE

- Évaporateur(s) avec revêtement anticorrosion.
- Cordon chauffant de porte électrique.
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène (R290) sans CFC.
- Pieds à vérins réglables en hauteur (150 mm).
- Ventilateur(s) à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température, roulements inox.
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air.
- Grille de ventilateur(s) en inox.
- Épaisseur d'isolation 60 mm.
- Revêtement int/ext acier inox.
- Ferrage droit (inversion sur demande).
- Ventilateur conforme norme ERP compatible mono 220 50/60 Hz (débit max 3740 m³/h/u).



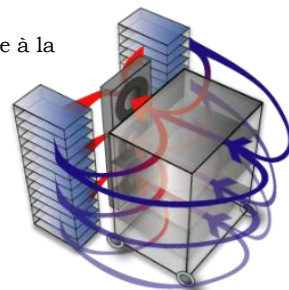
*LES CAPACITÉS

- **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 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

- Tableau électrique accessible en façade.
- Angles intérieurs rayonnés et arrondis.
- Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil.
- Fond de cuve inox isolé équipé d'un siphon.
- Ventilateur(s) démontable(s) facilement.
- Siphon de cuve démontable facilement pour un nettoyage facilité.
- Mannequin frigorifique suspendu, accès 100% de la surface au sol.
- Tuyau d'évacuation des eaux à raccorder sur vidange ou bac.
- Dégivrage par marche forcée des ventilateurs, arrêt automatique.

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.

**Nouvelle
gamme** 

SIMPLY III[®]

L'efficacité commence par la simplicité



COMPATIBLE



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

- 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