

AR 480-P850 – C80 – SG



CONDITIONS DE TRAITEMENT :

REFROIDISSEMENT RAPIDE *

Cycle standard 110 min :

640 kg de + 65°C à + 10°C à cœur.

Cycle court 80 min :

480 kg de + 65°C à + 10°C à cœur.

SURGÉLATION

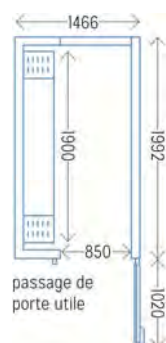
Test purée type ACFRI 270 min :

150 kg de + 65°C à - 18°C à cœur.

Viande crue ép. 4 cm - cycle 120 min :

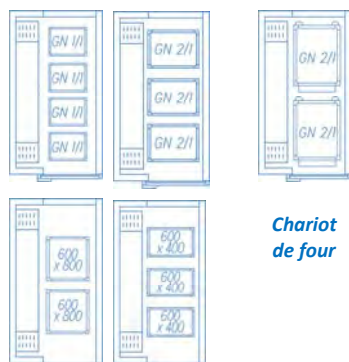
135 kg de + 3°C à - 18°C à cœur.

* 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)



CARACTERISTIQUES :

- Dimensions ext (mm) : L 1466 x P 1992 x H 2270
- Prof. Avec nez de marche 2072
- Dimensions int (mm) : Prof. utile 1900 au sol
- Passage de porte Larg. 850 x Haut. 1880

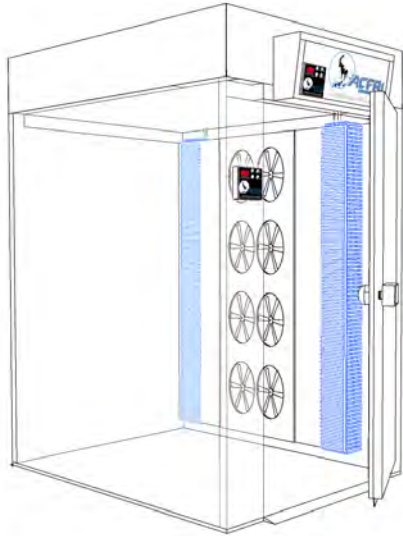


CAPACITE :

chariot(s) non fourni(s)

- 4 échelles GN1/1 - 20 niveaux
- 3 échelles 600 x 400 - 20 niveaux
- 3 échelles GN 2/1 -20 niveaux
- 2 échelles 600 x 800 - 20 niveaux
- Compatible chariots de four GN2/1 Capic, Frima, Rational, Bourgeois, Convothorm, MKN Unox et Angelo Po
- Autres type de chariot nous consulter

TECHNIQUE :



Débit ventil : $8 \times 3\,740 = 29\,920$ m³/h

- 1 mannequin frigorifique comprenant :
 - 2 évaporateurs verticaux ventilés
 - 8 ventilateurs renforcés de 3740 m³/h chacun
 - Fluide frigorigène (R449A) sans CFC
 - Machine compatible avec fluides R452A, R448A, R449A, R407F, R404A, (CO₂ nous consulter).
 - Machine commandée sans groupe (SG), les détendeurs et collecteurs aspiration et liquide seront à fournir et à réaliser par vos soins.
 - Machine commandée avec groupe ACFRI de la gamme X, les détendeur(s) R452A et les collecteurs aspiration et liquide seront fournis et réalisés dans notre usine
 - Machine commandée avec groupe ACFRI de la Gamme N, les détendeur(s) R448A, R449A et les collecteurs aspiration et liquide seront fourni(s) et réalisés dans notre usine.
 - Pour une utilisation au R407F, le groupe, les détendeurs, les collecteurs seront à fournir par vos soins
- Puissance frigorifique à temp. Evap :
 - 47 900watts à -10°C
 - 33 900 watts à -20°C**
 - 12 850 watts à -40°C
- Alimentation électrique à installer cellule : 11A
- 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 :

- 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
- Boitier déporté étanchéité IP 65 résine
- Boitier déporté étanchéité IP66 inox

OPTIONS REGULATION :

- 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

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 2022.
- 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.

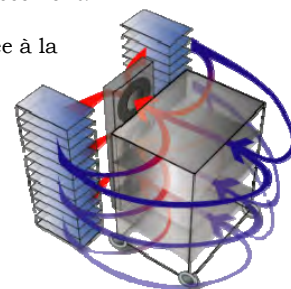
En option :

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



LE 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.



LA CONFORMITE

- 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.



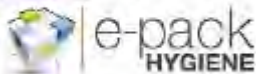
AUTOMATE

SIMPLY III®

L'efficacité commence par la simplicité



COMPATIBLE



CARACTERISTIQUES DE LA REGULATION

SIMPLICITE

- 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

DE
SÉRIE
!