

FABRIQUÉ EN FRANCE DEPUIS 1987

Cellule à grille Refroidissement / Surgélation rapide GAMME RESTAURATION

# **RS 80** - RL





#### **CONDITIONS DE TRAITEMENT:**

#### **REFROIDISSEMENT RAPIDE \***

Cycle standard 110 min:

**80 kg** de  $+65^{\circ}$ C à  $+10^{\circ}$ C à cœur ( $+3^{\circ}$ C en moyenne produit). Cycle court **90 min :** 

**65 kg** de +65°C à +10°C à cœur

### **SURGÉLATION**

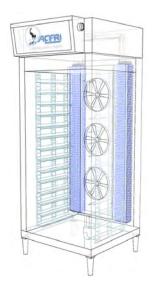
Test purée type ACFRI 4h50 :

**35 kg** de +65°C à -18°C à cœur.

Viande crue ép. 4 cm - cycle 120 min :

**35 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 conforment aux conditions réelles d'utilisation en cuisine. Refroidissement de purée de pomme de terre en bac GN1/1 de 5,5 cm de hauteur, 5 kg par niveau.



#### **CARACTERISTIQUES:**

- Dimensions ext. L 755 x P 800 x H 2080 mm
- Dimensions int. L 625 x P 435 x H 1350 mm
- Prof. porte ouverte: 1432 mm
- Pas entre 2 niveaux : 60 mm pour 20 niveaux (30 mm pour 39 niveaux)
- Poids: 209 Kg
- Supports de grilles renforcés :
- Triples points d'ancrage
- Spécial charges lourdes 15 Kg

#### CAPACITE:

- 600°400
- 20 à 39 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 20 paires de glissières renforcées 3 points



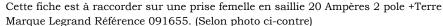
#### **TECHNIQUE:**

1 mannequin frigorifique comprenant :

- 2 évaporateurs verticaux ventilés
- 3 ventilateurs renforcés
- Fluide frigorigène R452A sans CFC
- Puissance frigorifique :
  5244 Watts à -10°C / 3557 Watts à -20°C / 1138 Watts à -40°C
- Vidange diamètre 20

#### De série : Machine en tension MONO 230 volt + Terre selon caractéristiques ci-dessous :

- Tension / fréquence : Mono 230 V + T; 50 Hertz
- Alimentation électrique à installer pour l'ensemble cellule + groupe : 18.5 Ampères.
- Protection à prévoir en tête d'alimentation par disjoncteur différentiel courbe moteur D
- Machine livrée avec un cordon d'alimentation de 2.5 mètres + une fiche male 20 Ampères 2 pôles + Terre, Marque Legrand Référence 055002 (selon photo ci-contre)



Cette prise femelle en saillie n'est pas comprise dans nos fournitures elle est à fournir et à raccorder par la personne en charge de l'alimentation électrique de la machine (cette prise en saillie doit être posée à une distance maximum de 1 mètre par rapport au centre de la cellule)

Photos non contractuelles, références susceptibles de modification en cas d'évolution de la gamme LEGRAND



SI cette option est commandée alimentation électrique selon caractéristique ci-dessous :

- Tension / fréquence : Tri 400 Volt + Neutre +Terre / 50 Hertz
- Régime de neutre TN
- Alimentation électrique à installer pour l'ensemble cellule + groupe : 8.5 Ampères.
- Protection à prévoir en tête d'alimentation par disjoncteur différentiel courbe moteur D
- Arrivée électrique cellule : câblage sur sectionneur + protection

## 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
- Bandeau cache groupe
- Connecteur pour 1 démontage facile de la sonde à piquer
- Kit arrière inox
- Poignée de porte avec fermeture à clef

#### **OPTIONS ACCESSOIRES:**

- Grilles inox GN1/1 (530x325)
- Grilles inox 600x400 (600x400)





### **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
- Simply Touch

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DE LA GAMME A GRILLE

#### LA CELLULE

- Evaporateur(s) avec revêtement anticorrosion.
- Cordon chauffant de porte électrique.
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène (R452A) 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.
- Epaisseur 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).



# **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.



- Tableau électrique accessible en façade.
- Angles intérieurs rayonnés et arrondis.
- Joint de porte à lèvre, nettoyage facilité, démontage sans outil.
- Fond de cuve inox isolé équipé d'un syphon.
- Ventilateur(s) démontable(s) facilement.
- Syphon 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.



- 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 anti-parasitage CEM.
- •









# SIMPLY III®

L'efficacité commence par la simplicité











#### **CARACTERISTIQUES DE LA REGULATION**

# 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**

DE

**SÉRIE** 

- 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