

# ProCold



## **CARACTERISTIQUES :**

Dimensions extérieures : L. 755 x P. 800 x H. 950 mm.

Dimensions intérieures : L. 625 x P. 430 x H. 328 mm.

Prof. porte ouverte : 1432 mm

Pas entre 2 niveaux : 88 mm pour 3 niveaux

( 44 mm pour 5 niveaux )

Poids : 115 Kg

Epaisseur d'isolation : 60 mm de polyuréthane

Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304.

Ferrage Droit ( inversion sur demande )

Carrosserie : monocoque avec 4 pieds à vérin de 150 mm

Sectionneur sur cellule TRI, Relais contacteurs pour les résistances.

Cordon chauffant de porte intégré

## **CAPACITE** (chariots non fournis) :

3 Niveaux : GN 1/1 ou 600 x 400

Cellules à grilles fournies pour bacs et grilles GN 1/1 et 600 x 400

12 kg de + 65°C à + 10°C à cœur cycle de 90 min maximum.

15 kg de + 65°C à + 10°C à cœur cycle de 110 min maximum.

4 kg de + 65°C à - 18°C à cœur cycle de 240 min maximum

## **TECHNIQUE :**

1 mannequin frigorifique comprenant : 1 évaporateur vertical ventilé

1 ventilateur renforcé de 1 500 m3/h

Fluide frigorigène (404A) sans CFC.

Puissance frigorifique à temp. Evap. -10°C : 1242 Watt

Puissance frigorifique à temp. Evap. -20°C : 890 Watt

Puissance frigorifique à temp. Evap. -40°C : 270 Watt

Puissance électrique a installer cellule + groupe : 1225 Watt

Puissance électrique absorbée : Nous consulter

Tension et fréquence : Mono 230 V + T + N

Arrivée électrique cellule : prise murale + protection

Vidange diamètre 20

Option : Cellule encastrable ( remplacement des pieds par des patins )

## **SYSTEME EVAPORATION VENTILATION :**

Homogénéité verticale du refroidissement.

Détendeurs thermostatiques (MOP modèle surgélation).

Ailette horizontale pour un effet « lame d'air » sur toute la hauteur.

Évaporateur déporté pour limiter les pertes de charge de la ventilation.

Évaporateur tubes verticaux pour une évaporation homogène sur toute la hauteur.

Pas d'aillette adapté pour retarder la prise en givre.

Évaporateurs peints et traités anticorrosion.

Hauteur des évaporateurs adaptée à la taille de la cellule

Ventilateurs spéciaux étanchéité renforcée et graissage basse température.

Ventilateurs sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air.

## **CONFORMITE :**

NF U 60010, HACCP, Qualicuisine, CE Directive machine UE

Automate de régulation conforme à la norme antiparasitage CEM

### **NETTOYAGE :**

Ventilateurs démontables facilement, Angles intérieurs arrondis.

Rampe de ventilation pivotante pour nettoyage et maintenance facilitée à partir de la C40

Joint de porte à lèvres, nettoyage facilité, démontage sans outil.

Mannequin frigorifique suspendus, accès pour nettoyage sur 100 % de la surface au sol

Sol inox isolé équipé d'un syphon

Tuyau d'évacuation des eaux à raccorder sur vidange ou bac ( gratuit sur demande )

Dégivrage par marche forcée des ventilateurs : enclenchement manuel et arrêt automatique.



### **REGULATION ELECTRONIQUE DE SERIE :**

AUTOMATE SIMPLY DE SERIE :

Sonde à piquer et sonde d'ambiance indépendante.

Enclenchement automatique, en fin de cycle, du mode conservateur (Température réglable de +3°C à -20°C)

Régulation ultra simple 1 seule touche

Contrôle automatique de la température de soufflage

Réglage des températures de stockage au degré près

Alarme de disfonctionnement avec code

### **Récapitulatif**

<b>Dimensions extérieures</b>	<b>Puissance frigorifique</b>	<b>Puissance électrique à installer</b>	<b>Tension et fréquence</b>
L. 755 x P. 800 x H. 950 mm.	1242 W à -10°C / +32°C ambiant 890 W à -20°C / +32°C ambiant 270W à -40°C / +32°C ambiant		Mono 230 V +T + N

### **Condition de livraison**

Il est impératif de vérifier lors de la livraison l'état de l'appareil puis de signaler sur le bordereau de livraison et par recommandé sous 24H les défauts constatés.