

CELLULES MIXTES SUR PIEDS

Gamme "ECO Cell"

MX 20-10 A EC SXP 7 A EC



Description courte

- Régulation électronique avec sonde à piquer.
- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
- Dessus et face arrière en acier inoxydable 18-10, dessous en acier traité.
- Dessus formant plan de travail en acier inoxydable 18-10.
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°. Pivot de porte à droite (modification possible sur demande).
- Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation.
- Structure monocoque avec isolation par mousse de polyuréthane injecté, injection sur toute la hauteur des panneaux latéraux.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC.
- Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation d'eau.
- Grilles anti-rongeurs arrière sur le logement du groupe frigorifique.

Caractéristiques principales

CAPACITÉS*

MODÈLES	REFROIDISSEMENT +63 à +10 °C à cœur en moins de 110 min	SURGÉLATION +63 à -18 °C à cœur en moins de 4 h 30 min OU +20 à -18 °C à cœur
MX 20-10 A EC	20 kg	10 kg
SXP 7 A EC	/	3 kg/h

* Ces capacités sont données dans un but de sélection. Pour les capacités exactes en charge, se reporter au paragraphe "Capacité en charge" ci-après.

RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

- Sonde à piquer en acier inoxydable. Elle assure l'affichage de la température "à cœur" du produit et l'arrêt automatique du cycle dès que la température "à cœur" du produit est atteinte.
- Cycle de refroidissement, cycle de surgélation et cycle "Hard".
- Arrêt du cycle par décomptage de temps ou par la température "à cœur" avec la sonde à piquer.
- Cycle de pré-refroidissement de la cellule avant utilisation.
- Dégivrage manuel avec régulation automatique de la durée du dégivrage.
- Maintien de la température après le cycle.
- Signalisation sonore et visuelle de fin de cycle.
- Signalisation sonore et visuelle des alarmes et erreurs.

ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Groupe frigorifique à condensation à air.
- Compresseur frigorifique de type hermétique, puissance 3/4 ch.
- Fluide frigorigène R452A (1,1 kg).
- Évaporateur frigorifique traité anti-corrosion avec détendeur thermostatique, équipé d'un M.O.P. -20 °C.
- Un ventilateur de diamètre 200 mm avec grille inox monté sur volet en acier inoxydable pivotant pour faciliter l'entretien.
- Dégivrage par marche forcée du ventilateur (dégivrage réalisé porte ouverte) avec enclenchement manuel et arrêt automatique.

HYGIÈNE

- Entretien facile.
- Plancher sans seuil.
- Angles intérieurs arrondis (rayon 12 mm).
- Aménagement intérieur facilement démontable sans outil.
- Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.
- Tableau de commandes étanche.
- Conforme aux normes en vigueur.

DOTATION

- Glissières réglables en hauteur par intervalles de 37 mm.
- Nombre maximal de niveaux : 7 au pas de 37 mm,
4 au pas de 74 mm.

MX 20-10 A EC

- 4 paires de glissières type "U" pour clayettes et bacs 530 x 325 (GN 1/1).
- Kit support montants crémaillères de transformation de l'aménagement pour accepter clayettes et plaques 600 x 400 (format 600 x 400 uniquement).

SXP 7 A EC

- 4 paires de glissières type "L" pour clayettes et plaques 600 x 400.

CAPACITÉ EN CHARGE

MX 20-10 A EC - Format GN 1/1 (530 x 325)

- 20 kg de +64,5 à +8,5 °C à cœur en 2 h,⁽¹⁾
- 15 kg de +64,5 à +8,5 °C à cœur en 2 h,⁽²⁾
- 12 kg de +64,5 à +8,5 °C à cœur en 90 min,⁽¹⁾
- 10 kg de +64,5 à -19,5 °C à cœur en 4 h 50 min,⁽¹⁾
- 7 kg de +64,5 à -19,5 °C à cœur en 4 h 50 min.⁽²⁾

Capacités annoncées suivant l'accord AFNOR ACD40-003 "MATÉRIEL DE RESTAURATION COLLECTIVE - MATÉRIELS FRIGORIFIQUES - ..."
avec : ⁽¹⁾ 2,4 kg de purée par barquette GN 1/2 non operculée (soit 4,8 kg maxi par niveau),
⁽²⁾ 1,8 kg de purée par barquette GN 1/2 operculée (soit 3,6 kg maxi par niveau).

SXP 7 A EC - Format 600 x 400

- 3 kg/h de +20 à -18 °C à cœur.

Viennoiserie non poussée de 55 g.

SERVITUDES

Électricité

L'alimentation électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur. Nous conseillons l'installation d'un disjoncteur omnipolaire accouplé à un différentiel (30 mA max.) avec prise de courant 16 A.

- Tension : mono 230 V + Terre.
- Fréquence : 50 Hz.
- Puissance installée : 1600 W.
- Consommation électrique moyenne :
 - cycle de refroidissement : 1,6 kWh,
 - cycle de surgélation : 3,5 kWh.
- Appareil livré avec fiche mâle et câble de longueur 2,2 m.

Vidange des eaux de dégivrage

Prévoir un écoulement d'eau avec siphon.

Implantation

Prévoir

- Un local correctement éclairé et suffisamment aéré.
- L'ambiance doit être comprise entre +15 °C et +32 °C en tenant compte de l'émission de chaleur de l'appareil. Ventiler le local si la température est supérieure à +32 °C.
- Un espace minimal de 70 mm sur le pourtour de l'appareil.
- Éviter la proximité de sources de chaleur (appareils de cuisson, ...) et une exposition au soleil.

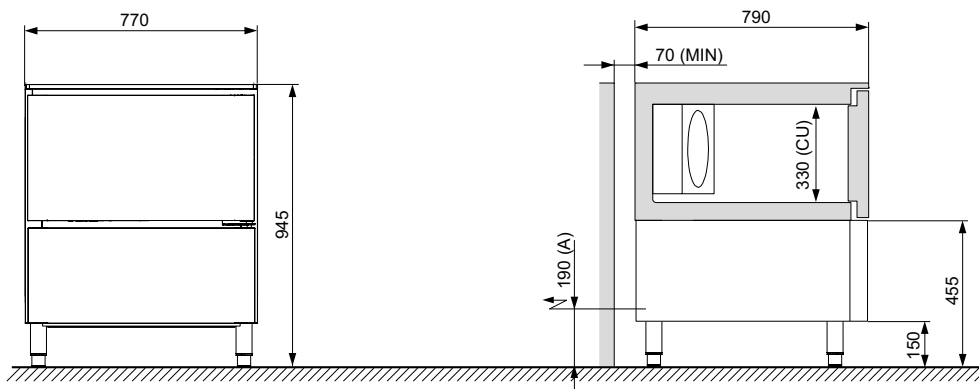
Poids net

115 kg

Commentaires liés à l'installation

OPTIONS ET ACCESSOIRES

-
- Bac de récupération** des eaux de dégivrage à vidange manuelle, groupe logé ou sans groupe, compatible avec l'option roulettes.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.**
- Plan de travail inox sans dossier** (hauteur 890 mm) pouvant supporter un four 6 niveaux. Pieds de 80 mm réglables en hauteur jusqu'à 100 mm.
- Plan de travail inox sans dossier** (hauteur 900 mm) pouvant supporter une charge maximale de 100 kg. Avec 4 roulettes inox dia. 60 mm dont 2 avec frein.
- Aménagement intérieur mixte** adapté à l'utilisation simultanée de clayettes GN 1/1 et plaques pâtisseries 600 x 400 avec glissières bi-formats type "S". Les bacs Gastronormes doivent être posés sur clayettes.
- Lot de 4 roulettes** inox 18-10 dia. 80 mm dont 2 avec frein. Version groupe logé uniquement.
- Paires de glissières inox 18-10** (long. 382 mm).
 - Type "U" pour clayettes et bacs GN 1/1 (MX 20-10 A EC).
 - Type "L" pour clayettes et plaques pâtisseries 600 x 400 (SXP 7 A EC).
 - Type "S" Bi-format pour clayettes GN 1/1 et 600 x 400.
- Clayettes** fil inox 18-10 **GN 1/1** (530 x 325) et **600 x 400**.
- Autres tensions et fréquences** (nous consulter).



- (M1) MX 20-10 A EC
- (M2) SXP 7 A EC
- (A) Alimentation électrique
- (CU) Utile
- (MIN) Minimum

