

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT
SPÉCIALE CHARGEUR
ET CHARIOTS DE FOURS MIXTES**

Gamme "Touch Screen 7"

MX 65c A TS7

**Chariot de fours 20 niveaux,
format GN 1/1**



Description courte

- MX 65c A TS7 est en refroidissement rapide. Fonctionnement mixte en option.
- Régulation à commandes tactiles incorporée dans la porte.
- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
- Face arrière, dessus et dessous en acier inoxydable 18-10.
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90° et loqueteau en zamak chromé. Pivot de porte à gauche uniquement.
- Châssis support inférieur en acier inoxydable 18-10 et guides chariot.
- Pieds en acier inoxydable 18-10 réglables en hauteur.
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation.
- 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.

Caractéristiques principales

CAPACITÉS*

MODÈLE	REFROIDISSEMENT +63 à +10 °C à cœur en moins de 110 min	OPTION MIXTE +63 à -18 °C à cœur en moins de 4 h 30 min
MX 65c A TS7	85 kg	40 kg

* 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

- Écran tactile ergonomique 7 pouces.
- Grandes touches capacitatives avec utilisation intuitive des diverses fonctions.

Fonctions principales :

- Lancement immédiat du refroidissement ou de la surgélation.
- Refroidissement et surgélation avec possibilités de modification du mode de fonctionnement en sonde à piquer ou Chrono, Hard ou Soft.
- Possibilité de sauvegarder jusqu'à 40 cycles modifiés par l'utilisateur.
- Dégivrage manuel avec régulation automatique de sa durée.

Fonctions auxiliaires :

- Pré-refroidissement, durcissement de glace, séchage par ventilation, assainissement du poisson cru, décongélation (suivant modèle), cycles multi-minuteries, cycles multi-phases personnalisables.
- Options : désinfection par UV (suivant modèle), cycles multi-sondes.
- Possibilité de modifier les réglages de fonctionnement.
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.
- Réduction de la ventilation après le cycle.
- Maintien en température après le cycle (température réglable).
- Signalisation sonore de début du cycle.
- Signalisation sonore et visuelle de fin du cycle, avec report à distance possible.
- Signalisation sonore et visuelle des alarmes avec report à distance possible.
- Possibilité de déporter une commande STOP (quand le cycle est terminé).
- Affichage des températures en °C ou °F.
- Possibilité de modification de la langue de l'interface (7 langues).
- Mémorisation des alarmes HACCP.
- Accès protégé pour maintenance (+ diagnostics de l'état de l'appareil).
- Enregistrement USB des données HACCP :
 - Capacité d'enregistrement : 1 mois.
 - Création d'un fichier de type .csv, récupérable sur clé USB fournie.
 - Connecteur USB en façade, avec bouchon de protection étanche.
 - Lecture des données sur PC via la clé USB en utilisant un tableur de type Excel®.
 - Monté et câblé en usine.
- Possibilité de connexion MODBUS (RS485).

FRIGISONDE MULTI-POINTS

- Composée d'une sonde à piquer en acier inoxydable 304 L, munie de 3 capteurs de température. Le nombre de capteurs permet de trouver facilement le centre thermique du produit.
- La Frigisonde assure :
 - l'affichage de la température "à cœur" du produit grâce à son procédé "intelligent" à 3 points de mesure,
 - l'arrêt automatique du cycle dès que la température "à cœur" du produit est atteinte.
- Calibration de la Frigisonde par la régulation électronique.

ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Groupe frigorifique à condensation à air.
- Compresseur frigorifique de type hermétique, puissance 2 ch.
- Fluide frigorigène R452A (1,9 kg).
- Évaporateur frigorifique traité anti-corrosion avec détendeur thermostatique.
- Deux ventilateurs de diamètre 300 mm avec grille inox montés sur volet en acier inoxydable pivotant pour faciliter l'entretien.
- Dégivrage par résistances électriques en acier inoxydable 18-10 et marche forcée des ventilateurs (dégivrage réalisé porte fermée) avec enclenchement manuel et arrêt automatique. Thermostat de sécurité.

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.

CAPACITÉ EN CHARIOTS

Chariots de fours 20 niveaux, format GN 1/1

MARQUE	MODÈLE	QUANTITÉ
ROSINOX	NKS 201	1
ELOMA	20-11	1
RATIONAL (2020)	iCP-iCC 20-11	1 ⁽⁴⁾
CONVOTHERM	20.10	1
HOUNÖ	Trolley 1.20	1
LAINOX	NKS 201	1
METOS	HGW 201 01/04	1 ⁽⁴⁾

⁽⁴⁾ Cinq modèles de chariot différents. Nous contacter pour confirmation des modèles.

Pas de version traversante.

En raison de changements inopinés possibles sur les fours, vérifier les dimensions du chariot.

CAPACITÉ EN CHARGE

- 85 kg de +64,5 à +8,5 °C à cœur en 2 h,⁽¹⁾
- 56 kg de +64,5 à +8,5 °C à cœur en 2 h,⁽²⁾
- 50 kg de +64,5 à +8,5 °C à cœur en 90 min,⁽¹⁾
- 40 kg de +64,5 à -19,5 °C à cœur en 4 h 50 min,^{(1) (3)}
- 25 kg de +64,5 à -19,5 °C à cœur en 4 h 50 min.^{(2) (3)}

⁽³⁾ Uniquement pour option mixte.

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).

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 : 3200 W.
- Consommation électrique moyenne : 4,8 kWh.
- Appareil livré avec câble de longueur 3 m (sans fiche mâle).

Vidange des eaux de dégivrage

Prévoir un écoulement d'eau avec siphon pour raccordement de la bonde G 1" 1/2.

Implantation

Prévoir

- Une hauteur sous plafond minimale de 2,8 m.
- Dégagement de chaleur moyen pendant le cycle pour un appareil version groupe logé : 3,6 kW.
- Une zone dégagée de 200 mm à droite de l'appareil (modèles avec groupe logé).
- 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

210 kg

Commentaires liés à l'installation

OPTIONS ET ACCESSOIRES



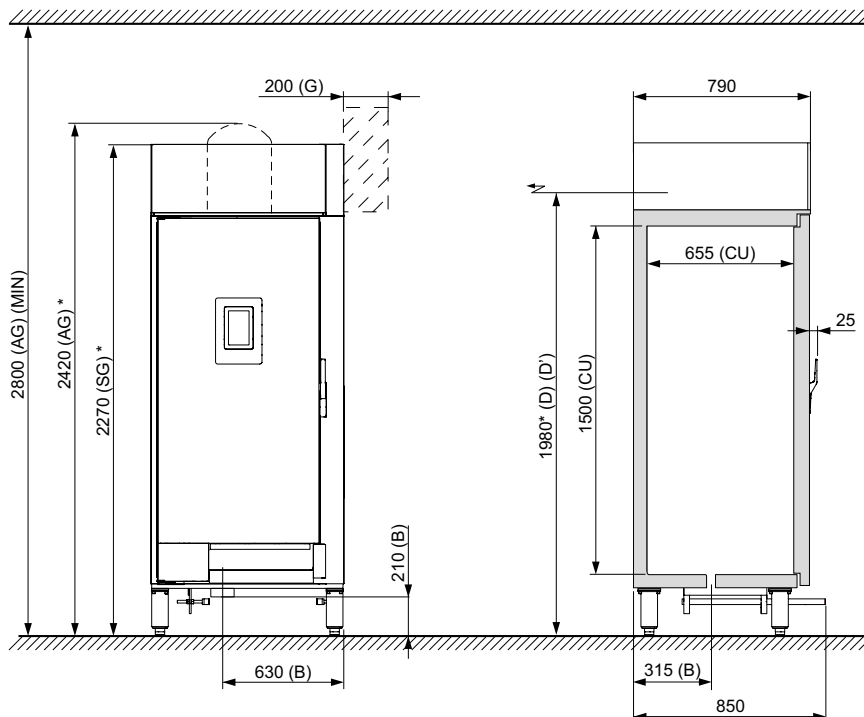
☐ **Fonctionnement mixte** refroidissement et surgélation.

Servitudes :

- tension : tri 400 V + Terre + Neutre impératif,
- fréquence : 50 Hz,
- puissance installée : 4000 W,
- consommation électrique moyenne en surgélation : 9,1 kWh.
- détendeur équipé d'un M.O.P. -20 °C,
- compresseur frigorifique de type hermétique, puissance 2,5 ch,
- fluide frigorigène R452A (1,8 kg),
- prévoir un dégagement de chaleur moyen pendant le cycle de 5,7 kW.

- ☐ **Bac de récupération** des eaux de dégivrage à vidange manuelle. Compatible avec les chariots de four Rational, Rosinox, Lainox, Convotherm.

- ☐ **Lampe UV** pour désinfection de l'air.
- ☐ **Variateur de vitesse du ventilateur d'évaporateur.**
- ☐ **Fonctionnement du compresseur en "pump down"** sur les modèles avec groupe logé.
- ☐ **Kit de transformation de l'appareil** pour le rendre compatible avec les chariots de four Rational iCombi Pro - iCombi Classic (2020).
- ☐ **Kit de transformation** pour autre modèle de chariot de four (nous consulter).
- ☐ **Châssis inférieur** livré séparément pour réduire la hauteur de l'appareil à la livraison.
À mettre en place sous la cellule (sur site).
- ☐ **Appareil équipé sans groupe.**
Électrovanne liquide commandée par la régulation (électrovanne montée sur l'appareil).
Reste alors à prévoir :
 - groupe frigorifique complet à distance en régulation "pump down",
 - puissance frigorifique nécessaire au droit de l'appareil pour sélection d'un groupe frigorifique indépendant à distance : 2000/4500 W pour des températures d'évaporation respectives de -20/0 °C. Plage de fonctionnement du groupe frigorifique : +10 °C à -30 °C,
 - option mixte : puissance frigorifique nécessaire au droit de l'appareil pour sélection d'un groupe frigorifique indépendant à distance : 850/2640/3840 W pour des températures d'évaporation respectives de -40/-20/-10 °C. Plage de fonctionnement du groupe frigorifique : +10 °C à -45 °C.Surchauffe aspiration 10 °K et sous-refroidissement 3 °K (régime de sélection du groupe frigorifique, pas de fonctionnement réel). Température ambiante du groupe à déterminer suivant localisation et implantation. La puissance frigorifique du groupe doit être supérieure aux différentes valeurs spécifiées ci-dessus. La chute de pression dans les tubes frigorifiques doit être prise en compte pour la sélection du groupe frigorifique à distance.
 - tension : mono 230 V + Terre 50 Hz,
 - puissance électrique de l'appareil : 600 W en cycle et 1600 W en dégivrage,
 - consommation électrique moyenne :
 - cycle de refroidissement : 1,2 kWh,
 - cycle de surgélation : 2,6 kWh,
 - poids net : 185 kg.
- ☐ **Fluide frigorigène R448A / R449A pour version équipée sans groupe.**
Nous consulter pour autre fluide frigorigène (CO2, etc...).
- ☐ **Autres tensions et fréquences** (nous consulter).



- (A) Alimentation électrique
(B) Écoulement des eaux de dégivrage
(SG) Sans groupe logé
(D) Ligne liquide 1/2"
(D') Ligne d'aspiration 7/8"

- (AG) Avec groupe logé
(G) Zone dégagée minimale pour aération du groupe frigorifique

- (CU) Utile
(MIN) Minimum

* Réglage -0/+30 mm

