

**CELLULES MIXTES SUR PIEDS**  
**Gamme "ECO Cell"**  
**MX 15-5 A V2 R455A EC**  
**SXP 7 A V2 R455A EC**



**Description courte**

- Régulation électronique.
- Sonde à piquer en option.
- Glissières renforcées bi-format GN 1/1 600 x 400
- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
- Face arrière en acier inoxydable 18-10 et 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.
- 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.

**CAPACITÉS**

MODÈLES	REFROIDISSEMENT*		SURGÉLATION*
	+65 à +10 °C à cœur		+65 à -18 °C à cœur
	120 min	90 min	270 min
<b>MX 15-5 A V2 R455A EC</b>	15 kg	10 kg	5 kg
<b>SXP 7 A V2 R455A EC</b>	<b>SURGÉLATION **</b> +20 à -18 °C à cœur 1,5 kg/h		

\* Bac inox GN 1/1 hauteur 40 mm, avec 5 kg de purée de pomme de terre.

\*\* Viennoiserie non poussée de 55 g.

**RÉGULATION ÉLECTRONIQUE**

- 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.

**DOTATION**

- Anti-décrochement des glissières.
- Glissières réglables en hauteur par intervalles de 32 mm.
- Nombre maximal de niveaux : 9 au pas de 32 mm, 5 au pas de 64 mm.

**MX 15-5 A V2 R455A EC**

- Glissières renforcées.
- Chargement facile.
- Anti-basculement grilles et bacs.
- 4 paires de glissières type "S" pour grilles et bacs 530 x 325 (GN 1/1) et pour grilles et plaques 600 x 400.

**SXP 7 A V2 R455A EC**

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

**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.

## ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Groupe frigorifique à condensation à air.
- Compresseur frigorifique de type hermétique, puissance 3/5 ch.
- Fluide frigorigène R455A (0,45 kg), classe A2L.
- Évaporateur frigorifique à double flux d'air.
- 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.

## 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 femelle 16 A.

- Tension : mono 230 V + Terre.
- Fréquence : 50 Hz.
- Puissance nominale : 950 W.
- Consommation électrique moyenne :
  - cycle de refroidissement : 1,4 kWh,
  - cycle de surgélation : 3 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.

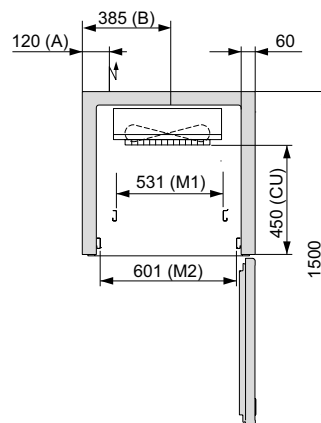
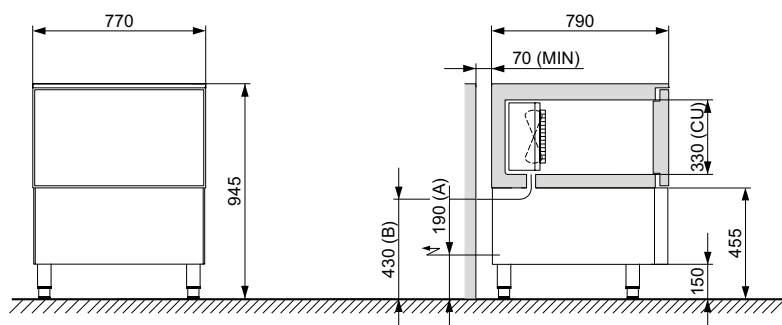
### Poids net

120 kg

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

- 
- Sonde à piquer** en acier inoxydable. Elle assure l'affichage de la température "à coeur" du produit et l'arrêt automatique du cycle dès que la température "à coeur" du produit est atteinte.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.**
- Grille anti-rongeur** arrière sur logement de groupe.
- Lot de 4 roulettes** inox 18-10 dia. 80 mm dont 2 avec frein.
- Plan de travail inox sans dosseret** (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 dosseret** (hauteur 900 mm) pouvant supporter une charge maximale de 100 kg. Avec 4 roulettes inox dia. 60 mm dont 2 avec frein.
- Paires de glissières inox 18-10** (long. 381 mm).  
Type "S" Bi-format pour grilles GN 1/1 et 600 x 400 (MX 15-5 A V2 R455A EC).  
Type "L" pour grilles et plaques pâtisseries 600 x 400 (SXP 7 A V2 R455A EC).
- Grille fil** inox 18-10 **GN 1/1** (530 x 325) et **600 x 400**.
- Autres tensions et fréquences** (nous consulter).

### Commentaires liés à l'installation



- (M1) MX 15-5 A V2 R455A EC
- (M2) SXP 7 A V2 R455A EC
- (A) Alimentation électrique
- (B) Écoulement des eaux de dégivrage
- (CU) Utile
- (MIN) Minimum