

**CELLULES MIXTES SUR PIEDS**  
**Gamme "ECO Cell"**  
**MX 55-20 A V2 R455A EC**  
**SXP 30 A V2 R455A EC**



**Description courte**

- Régulation électronique avec sonde à piquer.
- Glissières renforcées bi-format GN 1/1 600 x 400.
- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
- Dessus et face arrière en acier inoxydable 18-10, dessous en acier traité.
- 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.

**CAPACITÉS**

MODÈLES	REFROIDISSEMENT * +65 à +10 °C à cœur		SURGÉLATION * +65 à -18 °C à cœur
	120 min	90 min	270 min
<b>MX 55-20 A V2 R455A EC</b>	55 kg	30 kg	20 kg
<b>SXP 30 A V2 R455A EC</b>	<b>SURGÉLATION **</b> +20 à -18 °C à cœur 9 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**

- 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.

**DOTATION**

- Anti-décrochement des glissières.
- Glissières réglables en hauteur par intervalles de 35 mm.
- Nombre maximal de niveaux : 30 au pas de 35 mm, 15 au pas de 70 mm.

**MX 55-20 A V2 R455A EC**

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

**SXP 30 A V2 R455A EC**

- 15 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 1,5 ch.
- Fluide frigorigène R455A (1,65 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 300 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 16 A.

- Tension : mono 230 V + Terre.
- Fréquence : 50 Hz.
- Puissance nominale : 2480 W.
- Consommation électrique moyenne :
  - cycle de refroidissement : 4,7 kWh,
  - cycle de surgélation : 9,1 kWh.
- Appareil livré avec câble de longueur 3 m (sans fiche mâle).

### 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.

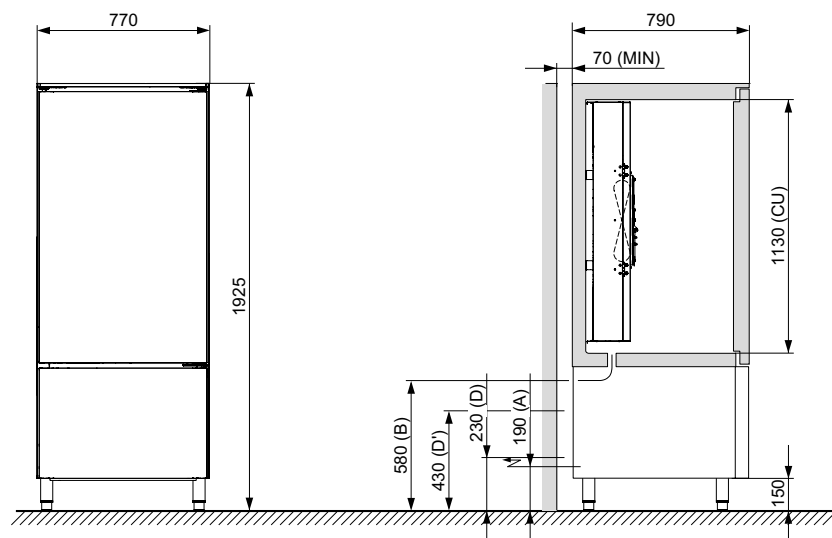
### Poids net

160 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.
- Lot de 4 roulettes** inox 18-10 dia. 80 mm dont 2 avec frein. Version groupe logé uniquement.
- Appareil équipé sans groupe.**  
Fluide frigorigène R452A, classe A1.  
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 : 530/1410/1950 W pour des températures d'évaporation respectives de -40/-20/-10 °C,  
Surchauffe aspiration 10 °K et sous-refroidissement 3 °K (régime de sélection du groupe frigorifique, pas de fonctionnement réel). Plage de fonctionnement du groupe frigorifique : -10 °C à -45 °C. 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 installée au droit de l'appareil : 580 W,
  - consommation électrique moyenne :
    - cycle de refroidissement : 1,2 kWh,
    - cycle de surgélation : 2,6 kWh.
- Fluide frigorigène R448A / R449A pour version équipée sans groupe.**  
Nous consulter pour autre fluide frigorigène (CO2, A2L, etc...).
- Paires de glissières inox 18-10** (long. 381 mm).  
Type "S" bi-format pour grilles GN 1/1 et 600 x 400 (MX 55-20 A V2 R455A EC).  
Type "L" pour grilles et plaques pâtisseries 600 x 400 (SXP 30 A V2 R455A EC).
- Grilles** fil inox 18-10 **GN 1/1** (530 x 325) et **600 x 400**.
- Autres tensions et fréquences** (nous consulter).



(M1) MX 55-20 A V2 R455A EC  
(M2) SXP 30 A V2 R455A EC

(A) Alimentation électrique  
(B) Écoulement des eaux de dégivrage

(SG) Sans groupe logé  
(D) Ligne liquide 3/8"  
(D') Ligne d'aspiration 5/8"

(CU) Utile  
(MIN) Minimum

