

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x 1/1 GN

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs externes et couverture supérieure en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,6 mm (satinés Scotch-Brite)
- Porte en acier inox AISI 304 18/10 ép. 0,8 mm (satinée Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond intérieur embouti de contenance avec bonde centrale pour l'évacuation de l'eau de nettoyage
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 60 mm d'épaisseur, exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre-aluminium, vernie en cataphorèse avec résine époxyde atoxique
- Déflecteur ouvrable latéralement sur charnières, pour le nettoyage de l'évaporateur
- Batterie de condensation en cuivre avec ailettes en aluminium à haut rendement thermique
- Résistance anti-condensation, située sur le caisson sous la butée joint magnétique
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur de la porte et joints magnétiques sur les 4 côtés de la porte
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 150÷180 mm avec revêtement antirayure
- Sonde chauffante pour faciliter l'extraction

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Porte-grilles ou plats en acier inox 18/10 encastrés sur les côtés de la cellule, facilement amovibles pour faciliter le nettoyage
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, capable de soutenir les grilles GN1/1 et les plats à four EN (600x400 mm)
- Sonde au coeur

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à flux indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Gaz frigorigère R404A
- Evaporateur avec grande surface d'échange, pour une efficacité élevée du système de refroidissement
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans l'apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide/gaz de grande capacité

COMMANDES DE CONTROLES ET SECURITES

- Thermostat et commandes à contrôle électronique
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

ELEMENTS FOURNIS SUR DEMANDE / ACCESSOIRES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version unité motocondensante avec condensation à eau
- Kit roues pivotantes dotées de frein
- Kit de stérilisation avec stérilisateur amovible modèle Sterilox
- Kit imprimante



VERSION E

- 1 - Led refroidissement selon durée
- 2 - Led refroidissement selon température
- 3 - Led conservation
- 4 - Configuration des cycles de fonctionnement
- 5 - Sélection mode de refroidissement durée/température, diminution des valeurs
- 6 - Sélection dégivrage, augmentation des valeurs

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x 1/1 GN

Modèle		RDR 050	RDM 050
Version		E	E
Dimensions (L x P x H)	mm	790 x 700 x 800	790 x 700 x 800
Largeur lumière porte	mm	670	670
Hauteur lumière porte	mm	380	380
Profondeur interne	mm	415	415
Epaisseur	mm	60	60
Classe climatique		T	T
Cycle refroidissement	°C	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation	°C	-	+90 → -18
Capacité de refroidissement	90' kg	12	12
Capacité de congélation	240' kg	-	8
Rendement horaire en surgélation	kg/h	-	-
Liquide de refroidissement	gas	R404A	R404A
Capacité de refroidissement	(*) W	940	690
Alimentation électrique	V/~ / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Puissance électrique	(°) W	1000	1200
Compresseur	(°) HP	3/4	3/4
Courant max	(°) A	4,4	6,2
Puissance él. Avec unité intégrée	(°) W	160	180
Courant max Avec unité intégrée	(°) A	1,0	1,1
Aménagement Restauration	n°	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN
Distance entre les grilles	mm	65	65
Poids Net	kg	100	103
Niveau de bruit	dB(A)	< 70	< 70
UNITE A DISTANCE			
Puissance	HP	3/4	5/8
Branchements - distance max	m	15	15
Capacité de refroidissement	(*) W	940	690
Câbles électriques	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1
Tuyaux liquide	Ø mm	6	6
Tuyaux du gaz	Ø mm	8	8
Connexion hydrique UMC à eau	Ø "	out coil ¾ → ½ conn. H2O	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Consommation max eau	(•) l/min	1,4	1,4
Tuyaux d'évacuation	Ø "	1	1
Set LP-HP (différentiel)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)	0.2 (0.7) - 27 (4)

per Mod. ____ R ____ (*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C
per Mod. ____ M ____ (*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

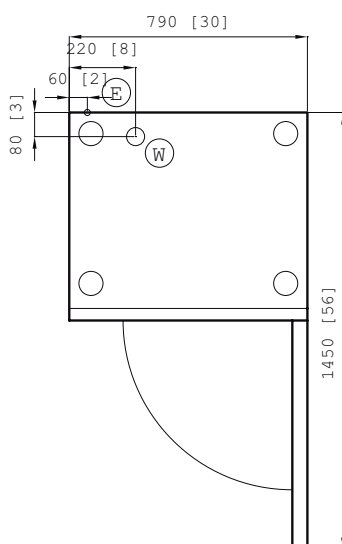
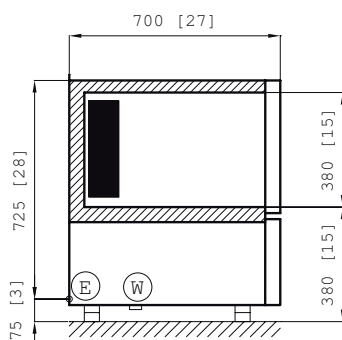
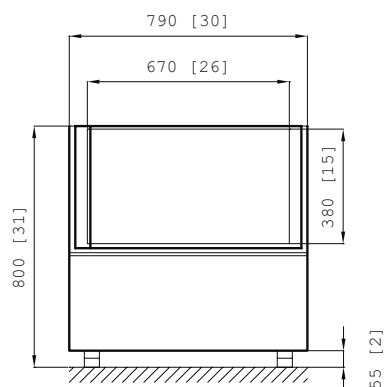
(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

LAINOX®
Cooking System

050

5 x 1/1 GN



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

Ⓜ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen.
Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder zeit technische Änderungen vorzunehmen. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Los datos técnicos indicados en el presente código no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.