

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

041

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Flancs extérieurs et dessus 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
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) d'épaisseur 60 mm, exempt de HCFC
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium protégée contre la corrosion avec peintures atoxiques
- 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
- Pieds en acier inox Ø 2" réglables H 70÷120 mm
- Portes se refermant automatiquement avec blocage à l'ouverture à 100°
- Sonde chauffante (en série model Mixte) pour facilité extraction
- Déflecteur ouvrant latéralement sur charnière, pour le nettoyage de l'évaporateur

AMENAGEMENT INTERIEUR

- Glissières amovible en acier inox 18/10
- Distance entre les grilles de 65 mm
- Porte-grilles en fil acier inox, pour dimension GN 1/1

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à débit indirect sur le produit
- Compresseur hermétique
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A
- Dispositif manuel de dégivrage et système d'évaporation de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique
- Echangeur de chaleur liquide à gaz de grande capacité

COMMANDES, CONTROLES ET SECURITES

Carte électronique de contrôle et commande

- Equipée d'afficheur custom à haute visibilité qui indique l'état de l'appareil à tout moment
- Protection thermique pour la sauvegarde du compresseur
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

VERSIONS / OPTIONAL ACCESSORIES

- Version prédisposée avec groupe à distance
- Version avec condensation à eau
- Kit de stérilisation
- Kit roues

**S**

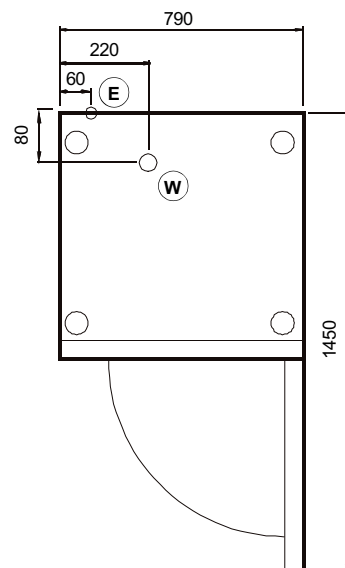
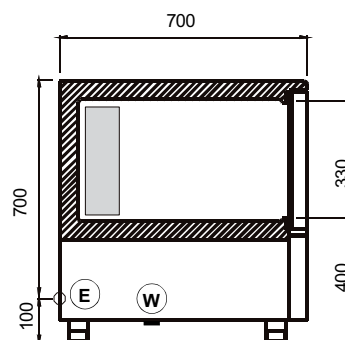
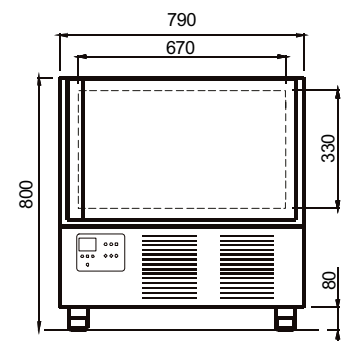
COMMANDES

- Refroidissement rapide Soft et Hard
- Congélation Soft et Hard
- Contrôle cycle avec sonde au cœur
- Sonde chauffante
- Dégivrage manuel
- Display LCD

Cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

041

Modèle			RCM 041	RCR 041
Version			S	S
Dimensions	L	mm	790	790
	P	mm	700	700
	H	mm	800	800
Largeur lumière porte		mm	670	670
Hauteur lumière porte		mm	330	330
Profondeur interne		mm	415	415
Epaisseur		mm	60	60
Classe climatique			T	T
Cycle refroidissement rapide		°C	+90 → +3	+90 → +3
Freezing cycle		°C	+90 → -18	-
Capacité refroidissement rapide	90'	kg	10	10
Capacité congélation	240'	kg	7	-
Gaz frigorigère		gaz	R404A	R404A
Capacité réfrigération	(*)	W	588	588
Alimentation électrique		V	230	230
		~	1	1
		Hz	50	50
Puissance électrique	(°)	W	1000	800
Courant max	(°)	A	3,4	3,4
Prédisposition interne pour grilles GN 1/1 et EN		n°	4	4
Distance entre les grilles		mm	65	65
Poids net		kg	93	93
Niveau de bruit		dB(A)	< 70	< 70



Connexion électrique



Raccordement à l'arrivée d'eau

* temp. évap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. évap. -10°C temp. cond. +55°C