

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

C 42

CARACTERISTIQUES GENERALES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 mm (satiné Scotch-Brite)
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Fond et voûte intérieure de contenance
- Isolation en polyuréthane expansé à haute densité (environ 42 kg/m³) de 80 mm d'épaisseur
- Batterie d'évaporation en cuivre avec ailettes en aluminium
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Poignée ergonomique horizontale avec sûreté intérieure
- Porte coulissante avec joint équipée de charnières avec rampe de fermeture
- Sonde chauffante pour facilité extraction (BT)
- Serrure porte avec clé

AMENAGEMENT INTERIEUR ET EXTERIEUR

- Pare-chocs intérieur pour éviter les endommagements provoqués par le chariot
- Pare-chocs extérieur en acier inox pour éviter d'endommager le bandeau de commande

GROUPE FRIGORIFIQUE

- Electro-ventilateurs à débit indirect sur le produit
- Unité motocondensante prévue à distance, avec possibilité d'avoir sur demande la couverture de protection
- Evaporateur à haute ventilation pour garantir l'efficacité maximum du système de refroidissement
- Gaz frigorigère R404A tant pour la version refroidissement rapide que pour la version congélation rapide

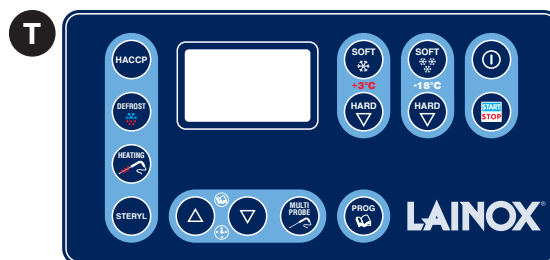
COMMANDES, CONTROLES ET SECURITES

Carte électronique de contrôle et commande

- Equipée d'afficheur custom à haute visibilité qui indique l'état de l'appareil à tout moment
- Le microprocesseur est en mesure de mémoriser jusqu'à 100 programmes
- Le contrôle électronique type "T" est en mesure de conserver en mémoire les éventuelles alarmes, de contrôler jusqu'à 4 sondes au cœur ou 4 capteurs
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte

VERSIONS / VARIANTES EN OPTION

- Version avec condensation à eau
- Version avec 2 portes
- Version sans sol. (porte coulissante)
- Kit de stérilisation
- Kit imprimante
- Unité motocondensante
- Couverture unité motocondensante
- Sonde à 4 points de lecture



COMMANDES

- Refroidissement rapide Soft et Hard
- Congélation Soft et Hard
- Mémorisation programmes
- Contrôle cycle avec sonde au cœur
- Sonde chauffante
- Contrôle sonde à 4 capteurs ou 4 sondes
- Dégivrage manuel
- Stérilisation (option)
- HACCP
- Display LCD

Grandes cellule de refroidissement rapide pour gastronomie

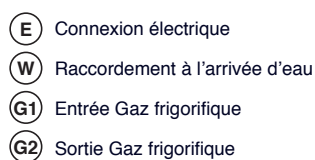
C 42

Modèle			RDR C42 T	RDM C42 T	RCR C42 T	RCM C42 T
Dimensions	L	mm	1500	1500	1500	1500
	P	mm	1200 + 280	1200 + 280	1200 + 280	1200 + 280
	H	mm	2230	2230	2230	2230
Dim. internes nettes	LxPxH	mm	770 x 1120 x 1920	770 x 1120 x 1920	770 x 1120 x 1920	770 x 1120 x 1920
Profondeur avec porte 90°		mm	3160	3160	3160	3160
Largeur lumière porte		mm	800	800	800	800
Hauteur lumière porte		mm	1920	1920	1920	1920
Profondeur interne		mm	1180	1180	1180	1180
Epaisseur		mm	80	80	80	80
Classe climatique			T	T	T	T
Cycle refroidissement rapide		°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Cycle congélation		°C	-	+90 → -18	-	+90 → -18
Capacité refroidissement rapide	90'	kg	150	150	210	210
Capacité congélation	240'	kg	-	100	-	135
Alimentation électrique	V/~Hz		400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Puissance électrique	W		800	800	800	800
Courant max	A		2,4	2,4	2,4	2,4
Prédisposition interne pour grilles	n°		20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1
Distance entre les grilles		mm	75	75	75	75
Dimensions emballage	(W)	mm	1500	1500	1500	1500
	(D)	mm	2300	2300	2300	2300
	(H)	mm	1700	1700	1700	1700
Volume		m³	5,86	5,86	5,86	5,86
Poids	net	kg	380	380	400	400
	brut	kg	480	480	500	500
GROUPE A DISTANCE						
Puissance	HP		5	7,5	7,5	10
Gaz frigorigère	gaz		R404A	R404A	R404A	R404A
Capacité réfrigération	(*) W		11030	9650	15730	12100
Alimentation électrique	V/~Hz		400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Puissance électrique	W		7800	11500	11300	14400
Absorption	A		12,2	17,0	17,0	21,0
Niveau de bruit	dB(A)		< 70	< 70	< 70	< 70
Poids	kg		152	205	211	214
Dimensions	mm		1004 x 700 x 650	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785	1370 x 950 x 785

pour Mod. __R__* temp. évap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. évap. 0°C temp. cond. +55°C

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

C 42





LAINOX ALI SpA

Via Schiaparelli, 15 - Z.I. San Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY

TEL. (+39) 0438.9110 - FAX (+39) 0438.912300 - www.lainox.it - E-mail: lainox@lainox.it