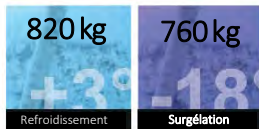


new  
runner

## Cellules de refroidissement MAXI TUNNEL

Les cellules de refroidissement pour chariots, de la ligne MAXI, ont été conçues pour satisfaire les exigences de refroidissement rapide dans des laboratoires de moyennes et grandes dimensions, de grande installation pour la restauration jusqu'au laboratoire semi-industriel de pâtisserie et de boulangerie.

Modèle: GT4/0580



### Rendement et capacité

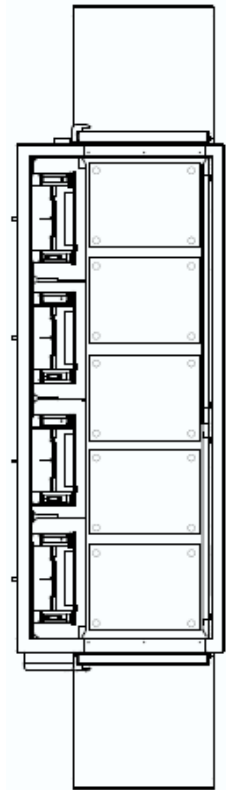
- Refroidissement positif (hard/soft) **+90/+3°C** à cœur en 90' = **820 Kg**  
Refroidissement négatif **+90/-18° C** à cœur en 240' = **760 Kg**
- Capacité **no. 5 chariots GN 2/1 ou 60x80 cm**

### Caractéristiques générales

- Dimensions extérieures: **1600X4250X2430h mm**
- Dimensions intérieures utiles: **900X3740X2000h mm**
- Tension d'alimentation **400/3/50+N+T**
- No. 2 portes à battant de dimensions 1028x2064h mm pour l'entrée et la sortie des chariots sur les côtés opposés, éclairage de la porte. Cadre et seuil chauffés automatiquement, joint magnétique à triple chambre. Valve de compensation.
- Finition intérieure en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis de R=15 mm pour garantir une propreté et une hygiène maximales.
- Panneaux isolants de 100 mm d'épaisseur, avec isolation par injection de polyuréthane expansé sans CFC et HCFC de 42 Kg/m<sup>3</sup> entre deux tôles d'acier inoxydable AISI 304, avec une transmission thermique de U=0,23 W/m<sup>2</sup>K.
- Sol de la cellule isolé (90 mm) et renforcé en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm avec **n°2 rampes d'entrée pour chariots mm 1100 mm.**
- Équipement adapté à l'installation au sol encastré.

### Caractéristiques internes

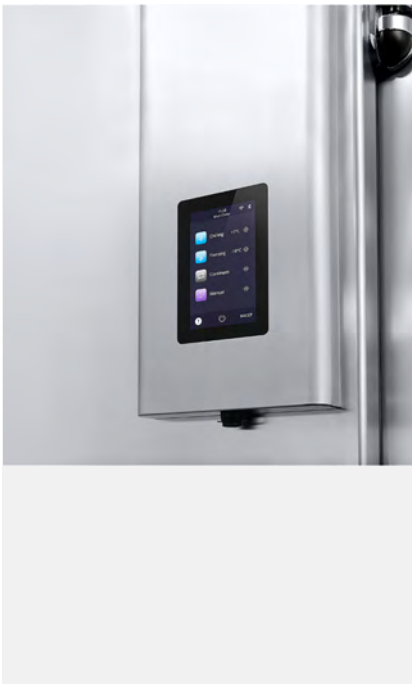
- **N° 4 évaporateurs** verticaux à haut coefficient d'échange thermique, multi-circuits et avec traitement de cataphorèse anti-corrosion, qui, grâce aux convoyeurs à air, garantissent des performances élevées en évitant la déshydratation des aliments. Les évaporateurs sont équipés de no. 3 ventilateurs chacun qui garantissent le refroidissement uniforme du produit sur le chariot.  
Vitesse de l'air : 0,7-7m/s - variable grâce au contrôleur du réfrigérateur.  
Débit d'air pour chaque évaporateur : 10500 m<sup>3</sup>/h.  
Le dégivrage des évaporateurs se fait par gaz chaud pour augmenter la qualité du dégivrage et réduire les temps de décongélation.  
Le dégivrage automatique n'est pas activé pendant le cycle mais seulement pendant la phase de stockage afin de ne pas compromettre le produit à l'intérieur.  
Paroi de l'évaporateur accessible pour le nettoyage et l'entretien de la zone de l'évaporateur/ventilateur.  
Verrouillage instantané du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Equipé de pare-chocs internes en acier inoxydable pour un positionnement correct du chariot.
- Livré avec une sonde au cœur pour contrôler la température au centre du produit avec une poignée en forme de "L". Le réfrigérateur détecte automatiquement la présence de la sonde au cœur. Le passage entre le refroidissement rapide avec sonde et le refroidissement rapide par temps est automatique.
- Eclairage interne à leds.



### Caractéristiques des composants externes

- **Groupe frigorifique carénée et silencieuse de 18+18HP** très fiable avec compresseur BITZER.
- Le panneau de contrôle du groupe frigorifique permet une surveillance constante.
- Les alarmes de haute et basse pression, de surchauffe de l'huile du compresseur et de température du moteur peuvent être affichées sur la plaque électronique du réfrigérateur ainsi que sur le panneau de contrôle de l'unité.
- Condenseur à haute performance dimensionné pour assurer un fonctionnement à une température ambiante de 40°C (classe climatique 5).
- Vitesse variable du ventilateur du condenseur.
- Livré avec : un kit de tuyauterie de 10 m pour l'installation du groupe frigorifique.

### Panneau de contrôle



Refroidissement hard/soft de +90°C à +3°C au cœur en 90 minutes et refroidissement de +90°C à -18°C au cœur en 240 minutes.

Interface tactile avec écran 7" pour une utilisation intuitive de la machine. Tableau électronique multifonctionnel et **multilingue** (8 langues).

Personnalisation de tous les paramètres de chaque cycle : temps, niveau de ventilation, température, etc.

Possibilité de créer et d'enregistrer dans son propre livre de recettes les cycles idéaux pour le refroidissement de chaque aliment.

Cycles spéciaux prédéfinis : pré-refroidissement, durcissement de la glace, séchage des cellules, assainissement du poisson.

Dégivrage manuel et automatique.

Cycle de refroidissement personnalisé : création d'un cycle de refroidissement en 4 phases distinctes en fonction du temps, de la température ambiante, de la température du produit et de la ventilation.

Fonction de conservation automatique à la fin du cycle. Possibilité de sauvegarder la recette à la fin du cycle.

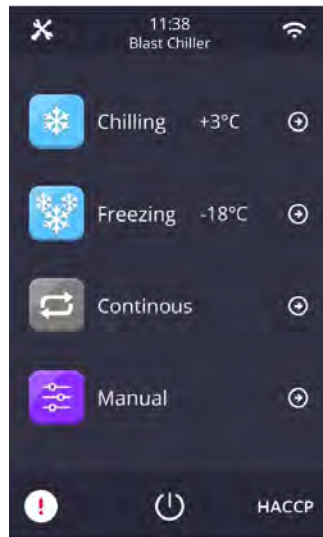
Livre de recettes avec 100 recettes mémorisables.

Recettes prédéfinies.

Affichage diagnostique constant et sauvegarde des alarmes.



Port USB

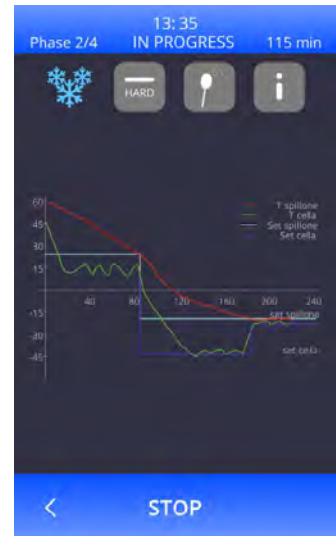


Charger et télécharger les recettes.

Téléchargez les alarmes HACCP.

Historique du fonctionnement de la machine en format Excel et Csv.

Paramétrage et mise à jour de la machine.



Transfert de données avec système de surveillance à distance via connexion Wi-Fi. Permet de se connecter à la cellule de refroidissement et de la surveiller constamment en temps réel avec smartphones et PC, et de recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Téléchargement des alarmes et des alertes HACCP.

Historique du fonctionnement des machines en format Excel ou graphique.

Assistance à distance.

Paramétrage de la machine.

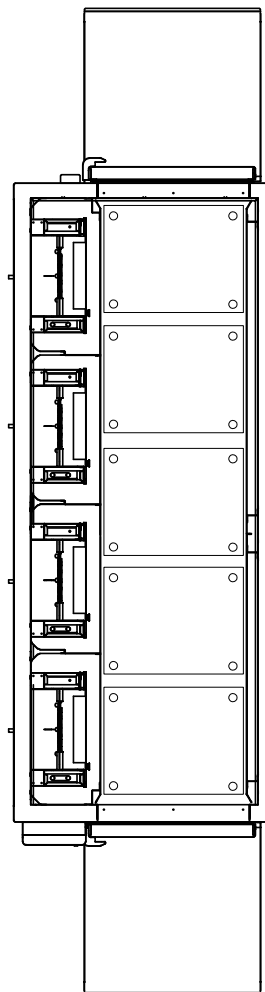
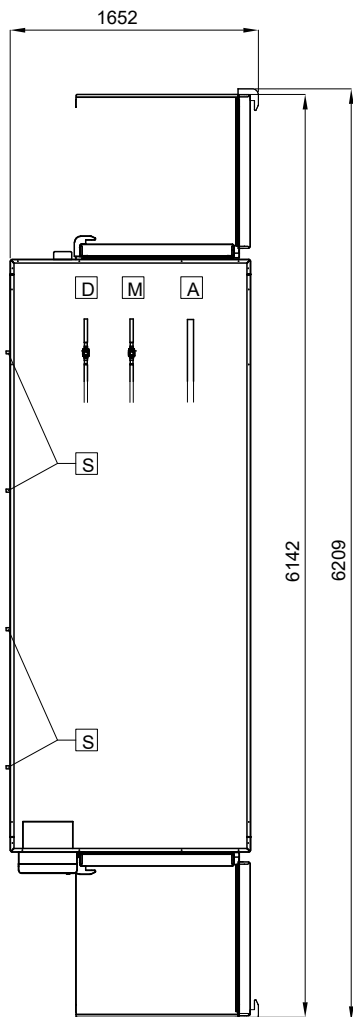
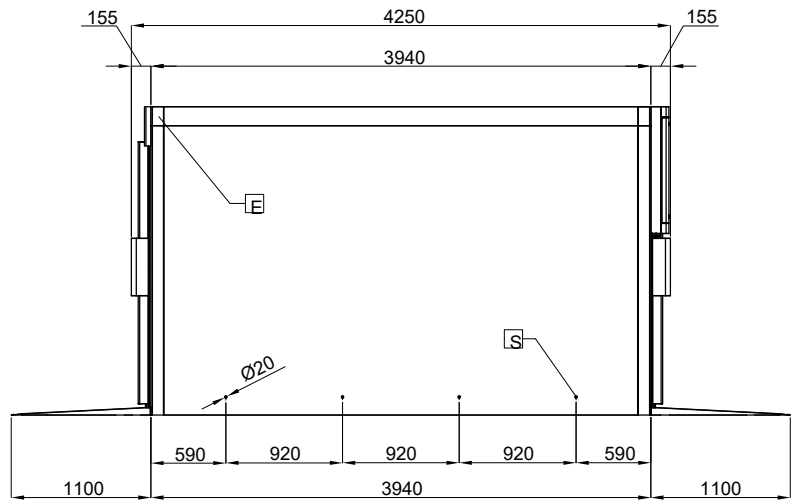
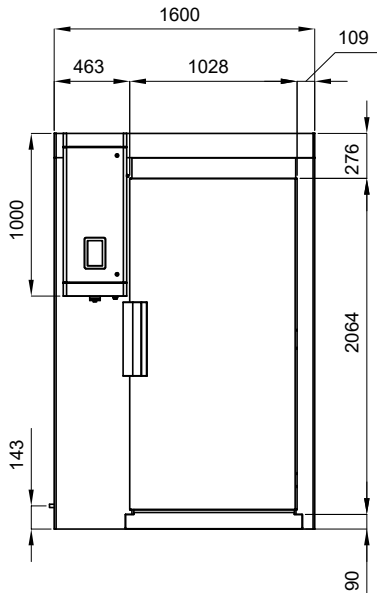
**Fiche technique**



|  |    | GT4/0580                          |
|--|----|-----------------------------------|
| Dimensions extérieures (WxDxH)                     | cm | 160x425x243                       |
| Dimensions internes (WxDxH)                        | cm | 90x374x200                        |
| Capacité chariots                                  | no | 5 GN 2/1 ou 5 60x80               |
| Rendement *  |    | +90/+3°C=820Kg<br>+90/-18°C=760Kg |
| Puissance max absorbée **                          | W  | 3700                              |
| Puissance max absorbée du groupe frigorifique **   | W  | 37700                             |
| Puissance de réfrigération ***                     | W  | 34500                             |
| Type de dégivrage                                  |    | Automatique à gaz chaud           |
| Contrôle cycle: par contrôle temps                 |    | oui                               |
| Contrôle cycle : par sonde à aiguille              |    | oui                               |
| Puissance du compresseur                           | Hp | 18,0 + 18,00                      |
| Unité incorporé                                    |    | non                               |
| Unité à distance (avec kit de tuyauterie de 10 mt) |    | oui                               |
| Gaz  |    | R452A                             |
| Tension d'alimentation                             |    | 3x400 – 50Hz                      |
| Isolement (épaisseur)                              | mm | 100                               |
| Classe climatique                                  |    | 5                                 |

\*Température ambiante +30°C / \*\*Evap. -10°C cond. +45°C / \*\*\*ASHARE (Evap -23,3°C cond. +54,4°C)

Plan d'installation



(E) TENSION D'ENTRÉE 230V ~ 1 - 50Hz  
3mt CÂBLE AVEC SCHUKO

(M) DÉCHARGE DE LA PIPE GAZ Ø16 POUR 18HP + Ø16 POUR 18HP  
(D) PIPE GAZ CHAUD (DÉGIVRAGE) Ø22 POUR 18 CH + Ø22 POUR 18 HP  
(A) PIPE GAZ ASPIRATION Ø42 POUR 18 HP + Ø42 POUR 18 HP