

CELLULE DE TABLE
“DualCell”
MX 10-5 A CT R290 EC



Description courte

- Format GN 1/1 (530 x 325) ou GN 2/3 (352 x 325) sur 3 niveaux fixes, glissières démontables au pas de 65 mm.
- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 304.
- Utilisation mixte refroidissement / surgélation.
- Sonde à piquer 1 point de série.
- Porte avec pivot à gauche et butée d'ouverture de porte.
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation.
- Pieds de 20 mm, réglable en hauteur.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, sans CFC, HCFC, ni HFC.

Caractéristiques principales

CAPACITÉS

MODÈLE	REFROIDISSEMENT +63 à +10 °C à cœur en moins de 110 min	SURGÉLATION +63 à -18 °C à cœur en moins de 4 h 30 min
MX 10-5 A CT	10 kg	5 kg

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 erreur.
- Affichage des températures en °C ou °F, avec affichage en langage universel.

ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Groupe frigorifique avec condensation à air avec évacuation de l'air à l'arrière ou sur le coté droit.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Compresseur frigorifique de type hermétique.
- Fluide frigorigène R290.
- Évaporateur frigorifique traité anticorrosion avec détendeur thermostatique, équipé d'un M.O.P.
- Dégivrage par marche forcée du ventilateur (dégivrage réalisé porte ouverte) avec enclenchement manuel et arrêt automatique.

HYGIÈNE

- Entretien facile.
- Plancher sans seuil.
- Angles intérieurs arrondis (rayon 12 mm).
- Joint magnétique 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.

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 électrique nominale :
 - 710 W
- Consommation électrique moyenne :
 - cycle de refroidissement : 1,07 kWh, soit 0,1067 kWh/kg,
 - cycle de surgélation : 2,34 kWh, soit 0,468 kWh/kg.

Appareil livré avec fiche mâle et câble de longueur 2,5 m.

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.
- La face avant doit être laissée libre pour l'aération du groupe de condensation

Poids net

GN1/1 : 55 kg.

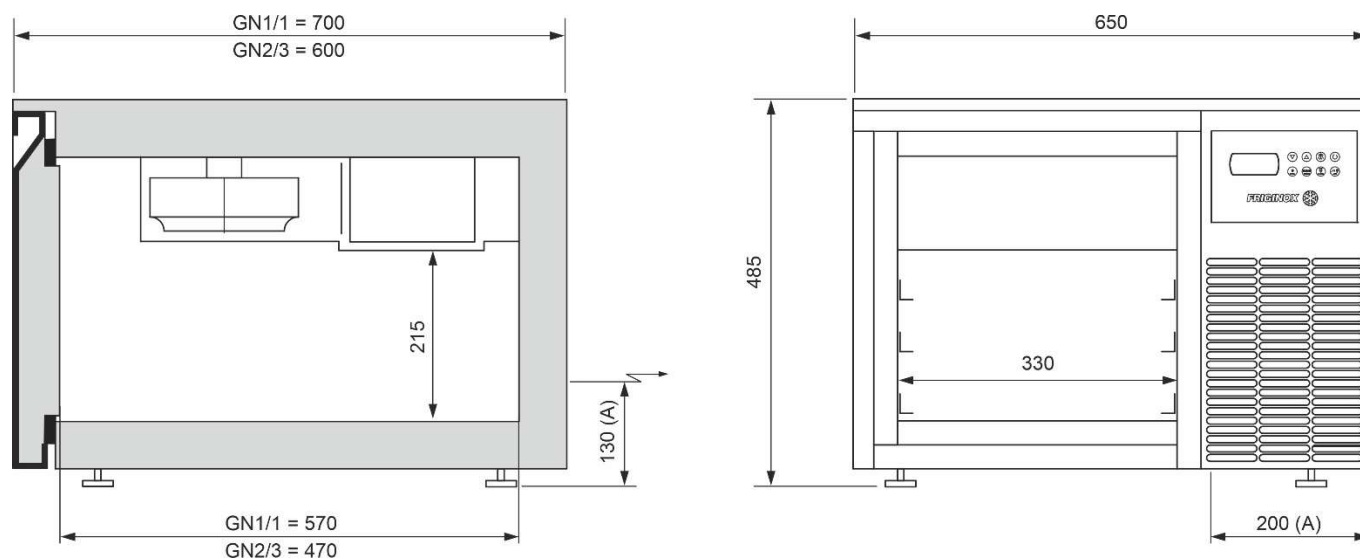
GN2/3 : 50 kg.

OPTIONS ET ACCESSOIRES



- Option sans sonde à piquer:** Appareil livré sans sonde à piquer.

Commentaires liés à l'installation :



(A) Alimentation électrique