

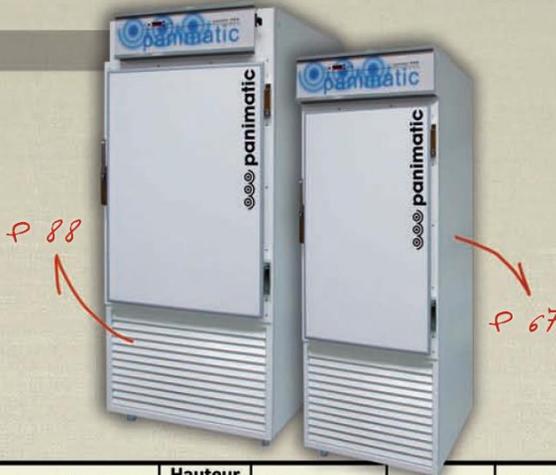
CELLULES ET CHAMBRES DE SURGELATION

P88, P67 & CHAMBRES DE SURGELATION INOX

SURGELATEURS CONSERVATEURS P88 et P67

Cellules de surgélation / conservation et refroidissement rapide pour plaques 400 x 600

- 2 modèles entièrement démontables
- Température -40°C en surgélation puis retour à -20°C en conservation
- Intérieur inox et extérieur laqué blanc
- Isolation en polyuréthane injecté d'épaisseur 80mm
- Porte : ferrage à droite
- Espaces réglables tous les 12,5mm
- Capacités données pour un espace entre les glissières de 62,5mm



type	1 compartiment (en mm)	Contenance en plaques 400x600	Fourni avec paires de glissières	Capacité horaire de surgélation	Larg. x prof. x haut. extérieurs en mm	Hauteur int. utile en mm	Puissance / intensité		Alim.	Poids en Kg
P88	600 x 800	20	10	20 Kg	875 x 950 x 1975	600	3.3kW	5A	400V tri	235
P67	400 x 600	8	8	12 Kg	700 x 750 x 1825	500	1.7kW	7.6 A	240V mono	150

CHAMBRES DE SURGELATION INOX

2 modèles de chambres de surgélation :

- CS1 pour 1 chariot pour plaques 400 x 600
- ou CS2 pour 1 chariot pour plaques 600 x 800
- ou 2 chariots pour plaques 400 x 600
- Température - 40°C
- Avec sol isolant revêtu inox épaisseur 20 mm et rampe d'accès incorporée
- Isolation des parois en polyuréthane injecté d'ép. 120 mm
- Intérieur et extérieur inox
- 1 porte à 1 battant pour un passage de 610mm de large et 1950 mm de haut, avec cordon chauffant et protection extérieure
- En intérieur : angles arrondis, éclairage et guides de protection
- Hauteur extérieure groupe dessus : 2 990 mm
- Hauteur extérieure sans groupe : 2 250 mm
- Hauteur extérieure sans groupe et sans tableau : 2 140 mm
- Poignée avec serrure à clef extérieure
- Par sécurité, poignée coup de poing à l'intérieur
- Tableau électronique avec minuterie et sonde à piquer
- Groupe à distance (jusqu'à 15m) en option



type	Capacité en chariots (entrée par le 400)	Capacité horaire de surgélation (+20/-18°C)	Larg. x prof. ext. en mm	Puissance / intensité / Alim. du tableau	Puissance / intensité / Alim. du groupe
CS1	1x(400x600)	viennoiseries crues : 60 Kg	1060 x 1170	0.9kW / 4A / 240V Mono	6.2kW / 16A / 400V Tri
CS2	1x(800x600) ou 2x(400x600)	baguettes de 320gr : 100 Kg	1665 x 1150	1.6kW / 7A / 240V Mono	7.8kW / 20A / 400V Tri

panimatic



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 – contact@matos-13.com - Site internet : www://matos-13.com

N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460