



Cellules à grilles mixtes

(Refroidissement/Surgélation)

Notre gamme EVOLOGI a été conçue pour préserver les qualités organoleptique de vos préparations quel que soit le cycle utilisé (refroidissement ou surgélation).



Les cellules EVOLOGI garantissent le strict respect des températures réglementaires de refroidissement (+63°C à + 10°C en moins de deux heures) et la réduction du gaspillage alimentaire.



Nos cellules sont mixtes pour refroidir ou congeler selon vos besoins, pour une flexibilité optimale.



Grâce à un tableau de commande intuitif et simple d'utilisation, la cellule détecte automatiquement le cycle choisi et le contrôle soit par sonde, soit par minuterie. Les risques d'erreur sont éliminés.



Que ce soit pour refroidir ou surgeler EVOLOGI garantit :
+63°C à 10°C en moins de 90 minutes (avec une température d'entrée à +90°C)
+63°C à -18°C en moins de 240 minutes



Pour une robustesse et une fiabilité à toute épreuve :
– Une construction intérieure/extérieure en inox 304
– Un moteur ventilateur évaporateur en ABS
– Un évaporateur à ailette verticale



EVOLOGI au service de toutes les recettes et de tous les besoins :
– 6 formats : 5, 6, 10, 12, 13 et 17 niveaux
– 6 capacités de refroidissement de 15 kg à 90 kg par cycle
– De 5 à 13 niveaux au pas de 75 mm
– De 6 à 17 niveaux au pas de 60 mm
– Format GN1/1 ou 600x400mm, cuisine ou Boulpat



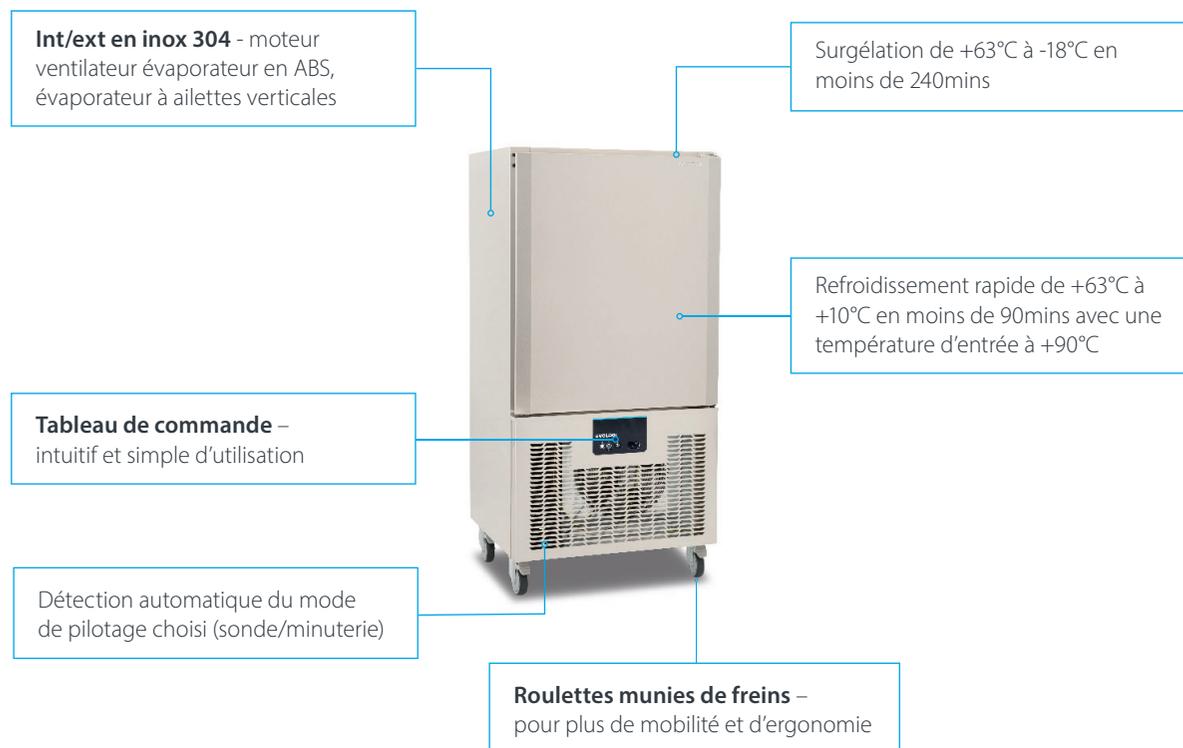
Fabriqué en France



Cellules à grilles mixtes

Fabriqué en France

- La gamme de cellules Evologi préserve la qualité, le goût et la texture de vos préparations. Elle répond aux normes d'hygiène et est dotée d'une flexibilité optimale en termes de refroidissement rapide et de surgélation. Son tableau de commande intuitif est très simple d'utilisation et sa carrosserie en inox 304 allie robustesse et fiabilité.



Spécifications



ED15-6



ED25-6



ED45-12 *



ED60-12



ED75-17



ED90-17

Modèle

Capacité de refroidissement rapide	15 kg	25 kg	45 kg	60 kg	75 kg	90 kg
Capacité de congélation	6 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	40 kg
Dimensions ext (int) largeur (mm)	755 (635)	755 (635)	755 (635)	755 (635)	755 (635)	755 (635)
Dimensions ext (int) profondeur (mm)	695 (407)	695 (407)	695 (407)	695 (407)	695 (407)	695 (407)
Dimensions ext (int) hauteur (mm)	877 (405)	877 (405)	1536 (800)	1536 (800)	1790 (1075)	1790 (1075)
Isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (série)	6	6	12	12	17	17
Espacement (série)	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveaux GN1/1 et 600 x 400 mm (option)	5	5	10	10	13	13
Espacement (option)	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Puissance frigorifique à -10/+45°C	602 W	1407 W	2506 W	3235 W	4855 W	9820 W
Fluide frigorigène série	R290	R290	R290	R452a	R452a	R452a
Puissance absorbée	650 W	950 W	1600 W	2000 W	2800 W	4750 W
Ambiance	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C	+43°C
Tension	1~230V	1~230V	1~230V	1~230V	1~230V	400V 3N~
Dégagement calorifique/cycle	1680 W	3700 W	5120 W	6650 W	10080 W	19070 W

* Double circuit frigorifique



OPTIONS

- Régulation TOUCHPAD
- Moins value modèles Sans groupe (fournis avec détendeur R449)
- Support de four ED15-6 ou ED25-6
- Dessus renforcé ED15-6 ou ED25-6 spécial équipement lourds
- Enregistreur de température avec transfert clé USB
- Pieds (hauteur min cellule 865mm)
- Option dessus ergonomique - Tableau de commande sur le dessus de la cellule +40mm de hauteur
- Réévaporation électrique
- Option prééquipement HACCP (capteur supplémentaire pour raccordement sur système d'enregistrement.)

NB. Merci de préciser les options lors de votre commande.