



Cellules mixtes

Cellules mixtes de réfrigération et congélation, série ATM	261
Cellules mixtes de réfrigération et congélation, série ECO.....	263
Cellules pour chariots	265

Les modèles spéciaux ou toute autre variante du modèle standard doivent être assemblés en usine ;
ils entraînent un supplément par rapport au prix indiqué pour le modèle standard.

Pour toute autre variante ou option non indiquée dans la liste, merci de consulter Fagor Industrial.

L'importance de l'utilisation des cellules de refroidissement.

Les cellules de refroidissement sont des machines conçues pour abaisser rapidement la température des aliments. Ils peuvent ainsi faire passer d'une température de cuisson de 65 °C à une température de réfrigération de +8,5 °C en moins de 120 minutes, ce qui empêche la multiplication des bactéries.

Nos différentes gammes de cellules de refroidissement mixtes, avec cycle de congélation intégrée, peuvent faire descendre la température des produits jusqu'à -19,5 °C en 290 minutes, ce qui permet une congélation très rapide des aliments tout en évitant l'augmentation de la flore bactérienne, et la formation de macrocristaux.



Réfrigération
sûre, efficace et
respectueuse avec
votre nourriture.



Découvrir!



Accès au site web

Procédés de Refroidissement

L'utilisation combinée de fours et de cellules de refroidissement vous aide à être plus efficace, car ils vous permettent de programmer plus facilement le travail en cuisine. L'utilisation correcte de cellules de refroidissement avec fours mixtes permet d'obtenir une réduction des pertes, un gain de temps et un produit à point au moment du service.

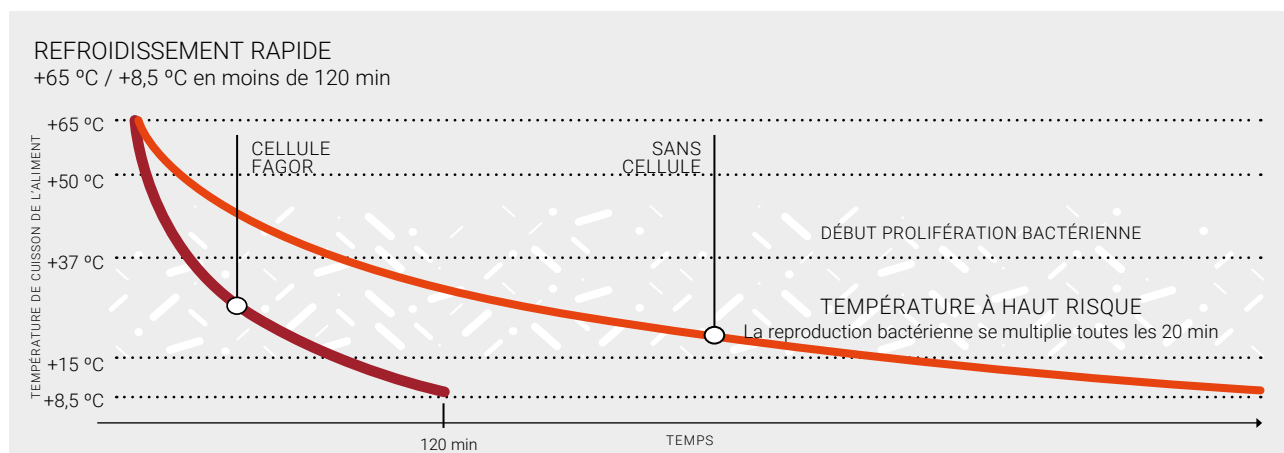
Cellules de Refroidissement

Cycle doux (standard) - 120'

Il s'agit d'un cycle adéquat pour les aliments doux, légers ou fins, de petite taille ou de petit volume.

Cycle fort (intensif) - 120'

Il est adapté aux produits de haute densité ou de forte épaisseur, ainsi qu'à la préparation d'aliments sous emballage.



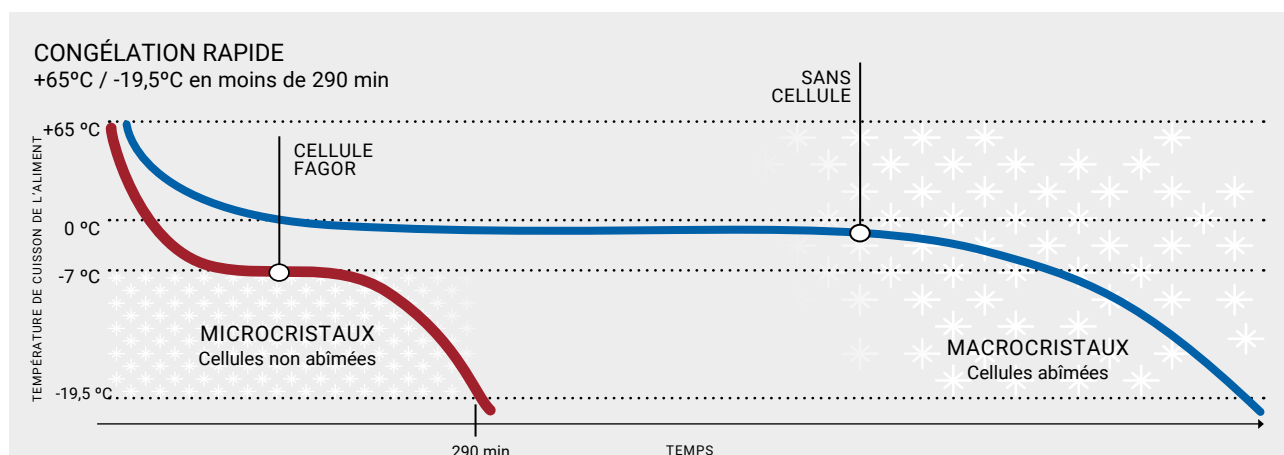
Cellules de congélation

Cycle doux (standard) - 290'

Ce cycle congèle l'aliment de manière très homogène, ce qui le rend idéal pour les aliments qui ne doivent pas subir de changements brusques de températures ou qui sont cuisinés à partir de différents ingrédients.

Cycle fort (intensif) - 290'

Ce cycle est idéal pour congeler les aliments semi-finis ou les plats semi-préparés. Il convient aussi pour les aliments crus. Il permet de garder un stock de produits congelés pendant longtemps pour son utilisation tout au long de l'année.



CONCEPT+ | Cellules mixtes de réfrigération et congélation

Notre série de cellules mixtes de réfrigération compactes CONCEPT+ présente différentes tailles adaptables aux besoins de chacun de nos clients. Depuis la petite cellule à poser sur plan de travail à celle de grande capacité pour plateaux GN2/1, elles disposent toutes d'une commande électronique entièrement conçue par les équipes du service R & D de Fagor Industrial.



Caractéristiques générales

- Modèles mixtes, qui permettent de réaliser des cycles de refroidissement (+8,5 °C) ou de congélation (-19,5 °C).
- Que ce soit en réfrigération ou en congélation, deux types de cycles de refroidissement sont disponibles :
 - Cycle fort : conseillé pour les produits compacts d'une épaisseur supérieure à 2 cm.
 - Cycle doux : pour les produits de faible densité d'une épaisseur inférieure à 2 cm. Ce cycle est réalisé en deux étapes programmées. Le cycle doux évite la formation de givre sur le produit.
- Durée des cycles :
 - Cycles de réfrigération : 120 minutes.
 - Cycles de congélation : 290 minutes.
- Panneau de contrôle type "touch screen".
- Programmation électronique. Sonde de température.
- Le contrôle des cycles peut être réalisé en fonction du temps ou de la température enregistrée par la sonde lorsqu'elle est placée au cœur de l'aliment (si vous n'utilisez pas de sonde, le contrôle est automatiquement fait en fonction du temps).
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et + 9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Modèle EATM-031 avec réfrigérant R-290.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm (sauf sur les modèles 031 de 35 mm). Densité de 40 kg. Sans CFC.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Réfrigération par tirage forcé.
- Dispositif automatique de dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique.
- Glissières internes incluses.

Options sur demande :

- Sonde de température.
- Imprimante HACCP (modèle 031 dans toutes ses versions exclu)
- Connexion USB pour l'extraction de données.
- Kit roulettes (montage en usine possible).

Concept+



ATM-031 CD

ATM-051 CD

ATM-081 CD

ATM-101 CD

ATM-121 CD

ATM-161 CD

ATM-102 CD

	MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
					GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
	EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	12	6	230V-1N	365	365	590x700x520	-
	ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
	ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
	ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
	ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
	ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	-	-	1.200x1.090x1.766	-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Options sous commande - assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Sonde rechauffée	-
Imprimante HACCP	-
Connexion USB pour l'extraction de données	-
Kit roulettes (montage en usine possible).	-

Concept | Cellules mixtes de réfrigération et congélation

Pour répondre à la demande du marché, nous avons simplifié nos cellules de réfrigération et créé une gamme économique CONCEPT. Nous proposons ainsi une technologie fondamentale pour la bonne gestion des cuisines de tout type d'établissements.



Caractéristiques générales

- Meuble extérieur en acier inoxydable avec finition satinée, sauf sur la partie postérieure (plastifiée).
- Intérieur fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Structure compacte entièrement injectée.
- Supports de glissières en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm. Densité de 40 kg. Sans CFC.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Panneau de contrôle type "touch screen".
- Panneau de commande facile à utiliser, de type ECO.
- Contrôle des cycles par thermostat avec alarme sonore en fin de cycle.
- Le contrôle des cycles peut être réalisé en fonction du temps ou de la température enregistrée par la sonde lorsqu'elle est placée au cœur de l'aliment (si vous n'utilisez pas de sonde, le contrôle est automatiquement fait en fonction du temps).
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et +9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Dispose d'une sonde de température non chauffante.
- Dispositif automatique de dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique.
- Kit roulettes (montage en usine possible).

Concept



ATM-031 ECO



ATM-051 ECO










ATM-081 ECO



ATM-101 ECO

Contrôle électronique, permettant de réaliser des cycles de refroidissement (+8,5 °C) ou de congélation (-19,5°C).

	MODÈLE	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE)*		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
	 ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	 ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
	 ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	 ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Cellules pour chariots

Conçues spécialement pour les traiteurs ou les restaurants qui utilisent le système Cook & Chill, les cellules de refroidissement constituent un élément indispensable dans la chaîne cuisson-refroidissement-régénération.



Caractéristiques générales

- Fabriquées à l'intérieur comme à l'extérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Isolation en polyuréthane injecté de 70 mm pour la réfrigération et de 100 mm sur les modèles mixtes, avec une densité de 40 kg/m³, soit 20 % de plus que la moyenne du marché, permet un meilleur fonctionnement, en particulier en congélation, et des économies d'énergie notables.
- Réfrigérant écologique R-452A.
- Froid ventilé une circulation optimisée de l'air.
- Groupe pour températures tropicales. Préparé pour fonctionner dans une température ambiante allant jusqu'à 43 °C et 65% H (humidité relative).
- Compresseur hermétique/scroll/semi-hermétique, avec condensateur ventilé.
- Contrôle électronique et digital de la température de dégivrage.
- Alarme pour éviter une ouverture prolongée de la porte.
- Système de traçabilité HACCP, avec registre d'alarmes et historique des températures.
- Une imprimante peut être installée en option pour extraire les données.
- Extraction de données USB.
- Sonde chauffée.
- Planchers :
 - Modèles CSK : cellules de réfrigération sans plancher. Ils possèdent au sol une tôle en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur.
 - Modèles CMK : cellules mixtes. Plancher avec isolation en polyuréthane injecté de 100 mm d'épaisseur.
 - Panneau de contrôle type "touch screen".

Cellules pour chariots



FOUR 202 AVEC CHARIOT



201

N° DE PORTES	TAILLE DE CHARIOT	ÉLÉMENT	DE RÉFRIGÉRATION		MIXTES	
			STANDARD	RENFORCÉ	STANDARD	RENFORCÉ
1 porte	201 (GN-1/1)	Cellule	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Groupe frigorifique	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellule	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Groupe frigorifique	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 portes (Traversante)	201 (GN-1/1)	Cellule	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Groupe frigorifique	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellule	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Groupe frigorifique	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Cellules de refroidissement

MODÈLE	CODE	TYPE DE CHARIOT	PRODUCTION (KG)/CYCLE	TENSION	HZ. (s)	GROUPE CONDENS.	DIMENSIONS (MM)	€
			+90 / +3 °C					
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unités de condensation pour cellules de refroidissement

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)		HZ (s)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (MM)	€
		REFRIGERATION	ÉLECTRIQUE - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Cellules de refroidissement mixtes

MODÈLE	CODE	TYPE DE CHARIOT	PRODUCTION (KG)/CYCLE		TENSION	HZ. (s)	GROUPE CONDENS.	DIMENSIONS (MM)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unités de condensation pour cellules de refroidissement mixtes

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)		HZ. (s)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (MM)	€
		REFRIGERATION	ÉLECTRIQUE - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Pour un autre type de tensions et fréquences, consulter l'usine.

Options sous commande - assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Cellule avec imprimante HACCP	-

Rampes d'accès pour cellules

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LARGEUR (mm)	€
RC-700	19015797	Rampe d'accès pour cellules de type 201 avec plancher	700	-
RC-800	19015798	Rampe d'accès pour cellules de type 202 avec plancher	800	-