# FERMENTATION CONTRÔLÉE

**CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE** **Modèle: CL2/1119** **Code: 48001030**

*PLANET*

CHAMBRE FERMENTATION CONTRÔLÉE 2 CHARIOTS 600x800 AVEC RAMPE - Chambre de fermentation contrôlée avec panneaux modulaires complète de générateur de vapeur, panneau de contrôle 7'' avec contrôle de la ventilation et de l'humidité dans toutes les phases, supervision Wi-Fi à distance.



• Construction: finition extérieure en tôle PET couleur gris / finition intérieure en revêtement en acier inoxydable AISI 304 18/34
• Panneaux modulaires, épaisseur 80 mm, isolation par injection de mousse de polyuréthane sans CFC ni HCFC
• Plancher renforcé en acier inoxydable AISI 304 carrossable, épaisseur 60 mm; 1 rampe d'accès pour chariots
• Capacité interne: 2 chariots 600x800 mm
• Position du compartiment technique : tableau de commande et installation électrique avec accès frontal
• Type de réfrigération: froid ventilé "gentil" indirect/doux
• Panneau de commande: carte électronique à écran TACTILE 7''
• No. 1 porte battante, passage libre 80x197h cm (charnières à droite); Cadre de seuil chauffé automatiquement et porte avec joint magnétique; Éclairage intérieur à LED
• Système de dégivrage: automatique avec résistance électrique
• Évaporation de l'eau de condensation: tuyau pour l'élimination de l'eau de condensation (prévoir un raccordement)
• Cellule fournie démontée
• Équipement adapté pour l'encastrement dans le sol
• Fournir avec: USB, système de surveillance Wi-Fi GEMM-Cloud
• Non inclus: chariots, tuyauterie de connexion à l'unité de condensation et charge de gaz



Données techniques

| | | |
|---|---|---|
| Portes | nr | 1 |
| Capacité du chariot | nr | 2 600x800 |
| Dimensions extérieures (WxDxH) | cm | 116 x 196 x 267 + 16 |
| Épaisseur d'isolation | mm | 80 |
| Dimensions utiles internes (WxDxH) | cm | 80 x 170 x 197 |
| Serrure | | OUI |
| Éclairage | | OUI |
| Température | °C | -10/+40°C |
| Groupe frogorifique | | groupe à distance |
| Contrôle de la ventilation | | OUI |
| Contrôle de l'humidité | | OUI |
| Humidité relative | ur% | max 90% |
| Puissance maximale absorbée | W | 2600* |
| Puissance de refroidissement | W | 2560* |
| Tension d'alimentation | | 3x400V ~ 50Hz |
| Classe climatique | | 5 |
| Dimensions de l'emballage (WxDXH) | cm | 258 x 173 x 167<br>120 x 80 x 116 |
| Volume brut | mc | 8,57 |
| Poids net | kh | 683 |
| Poids brut | kg | 745 |

*Evap. -10°C, Cond +45°C

CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT ET DES COMPOSANTS :

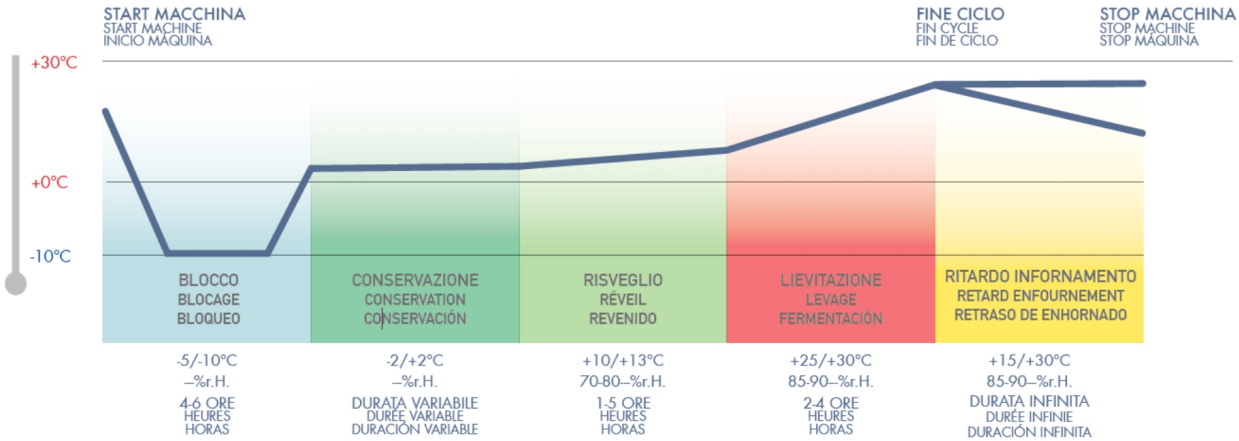
- 1 évaporateur à haut coefficient d’échange thermique, multicircuit et traité en cataphorèse anticorrosion, équipé de diffuseurs pour garantir des performances élevées.
- L’unité d’évaporation est équipée de 2 ventilateurs Ø230, chacun assurant un refroidissement uniforme du produit sur le chariot.
- Le dégivrage des évaporateurs est électrique pour améliorer la qualité du dégivrage et en réduire la durée. Le dégivrage automatique ne s’active pas pendant le cycle, mais uniquement pendant la phase de conservation afin de ne pas compromettre le produit à l’intérieur.
- Carter des évaporateurs accessible pour faciliter le nettoyage et l’entretien de la zone évaporateurs/ventilateurs.
- Blocage des ventilateurs à l’ouverture de la porte.
- Unité de condensation ouverte à haute fiabilité avec compresseur hermétique/scroll.
- Le panneau électrique sur l’unité de condensation permet une surveillance constante.
- Les alarmes de haute et basse pression, de surchauffe de l’huile du compresseur et de

protection thermique du moteur sont visibles à la fois sur la carte électronique de l'équipement et sur le panneau lumineux de l'unité.
- Condenseur haute performance dimensionné pour fonctionner à une température ambiante de 40°C (classe climatique 5).
- Vitesse des ventilateurs du condenseur variable et autorégulée.
- No. 1 Générateur à vapeur 2000W à haute efficacité avec structure ouvrable pour un entretien facile. Raccordement d'eau 3/4", production de vapeur de 2 à 2,6 kg/h.

**PANNEAU DE CONTRÔLE**

- La programmation et la gestion du cycle de fermentation s'effectuent avec une extrême facilité et précision grâce à la carte électronique multifonction tactile 7". Simple et intuitive à utiliser, elle permet de régler les phases de refroidissement, de conservation, de réveil, de fermentation et de maintien, avec la possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes de travail et de choisir parmi 7 langues.

La carte électronique garantit un climat idéal pour tout type de produit grâce à la gestion de la température et de l'humidité relative. Elle offre également un diagnostic immédiat grâce à la lecture et à la surveillance constante des paramètres de fonctionnement.



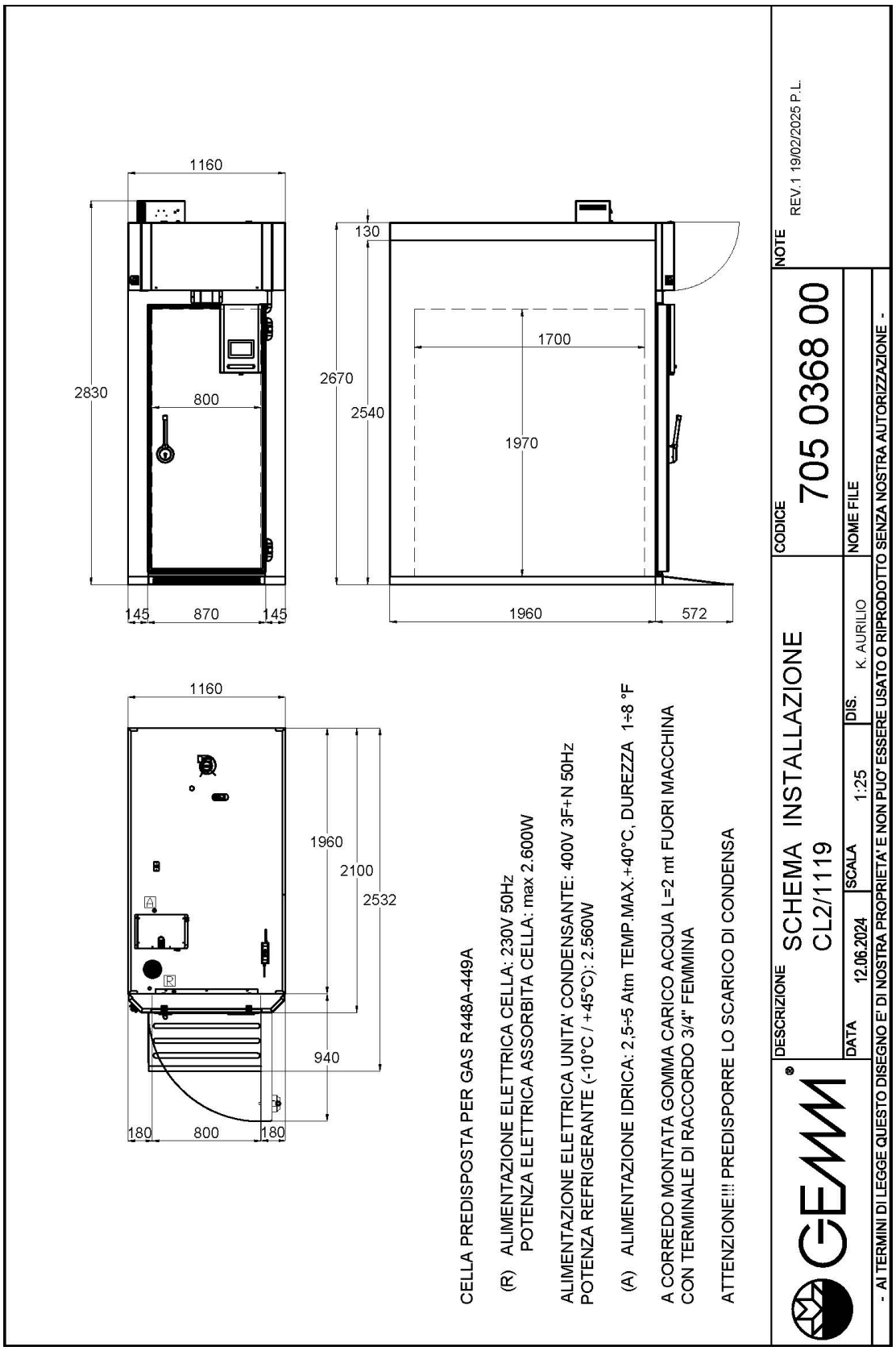

DÉTAILS:

Système de surveillance à distance via la connexion Wi-Fi GEMM-Cloud

ACCESSOIRES:

| | | |
|---|---|---|
|  | Porte standard 80x197h cm avec rampe (ajout) | 48002000 |
|  | Dictator<br>(pour une fermeture douce et automatique de la porte) | 48002030 |
|  | Hublot 40x40 cm pour porte (supplément) | 48002040 |
| | Hublot 40x160 cm pour porte (supplément) | 48002045 |
|  | Porte avec charnières à gauche (supplément) | 48002050 |
| | Finition extérieure en acier inoxydable AISI 304 (supplément) | 48002060 |
|  | Fréquence 60Hz | 40200560 |

SCHÉMA D'INSTALLATION:




CL2/1119