

FERMENTATION CONTRÔLÉE

CELLULES POUR FERMENTATION CONTRÔLÉE

Modèle: CL9/2531

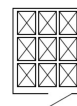
Code: 48001210

PLANET

CELLULE FERMENTATION CONTRÔLÉE 9 CHARIOTS 600x800 AVEC RAMPE - Cellule de fermentation contrôlée avec panneaux modulaires complète de producteur 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: 9 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 100x197h 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 | 9 600x800 |
| Dimensions extérieures (WxDxH) | cm | 256 x 316 x 267 + 16 |
| Épaisseur d'isolation | mm | 80 |
| Dimensions utiles internes (WxDxH) | cm | 220 x 290 x 197 |
| Serrure | | OUI |
| Éclairage | | OUI |
| Température | °C | -10/+40°C |
| Groupe frigorifique | | groupe à distance |
| Contrôle de la ventilation | | OUI |
| Contrôle de l'humidité | | OUI |
| Humidité relative | ur% | max 90% |
| Puissance maximale absorbée | W | 8600 / 6550* |
| Puissance de refroidissement | W | 8200* |
| Tension d'alimentation | | 3x400V ~ 50Hz |
| Classe climatique | | 5 |

*Evap. -10°C, Cond +45°C

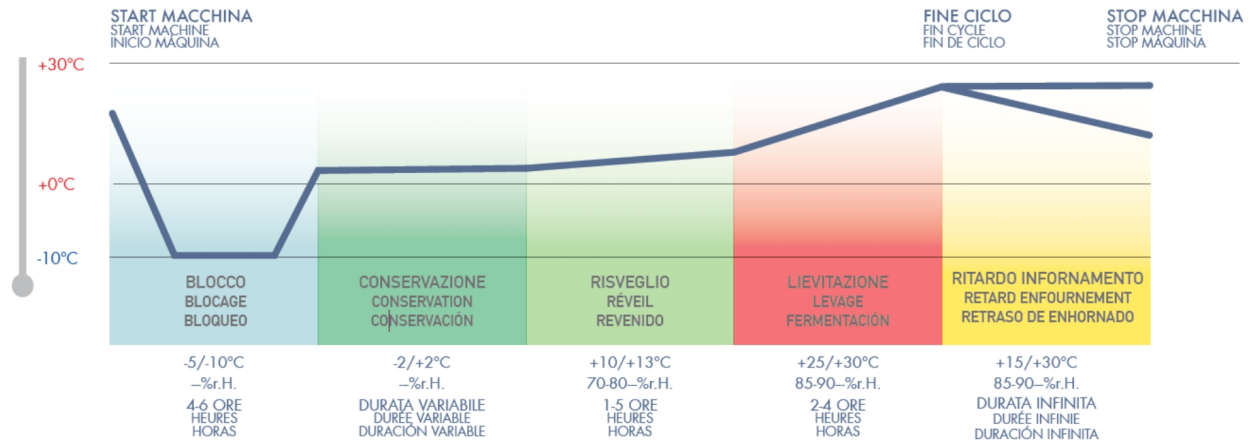
CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT ET DES COMPOSANTS :

- 2 évaporateurs 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 3 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. 2 Chaudières à vapeur 3000W 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

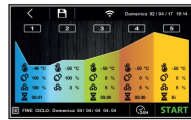
de refroidissement, de conservation, de réveil, de fermentation et de maintien, avec la possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes de travail et de choisir parmi 7 langues.
La carte électronique garantit un climat idéal pour tout type de produit grâce à la gestion de la température et de l'humidité relative. Elle offre également un diagnostic immédiat grâce à la lecture et à la surveillance constante des paramètres de fonctionnement.



DÉTAILS:



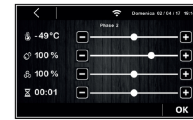
Carte électronique TACTILE de 7"



Cycle de travail automatique



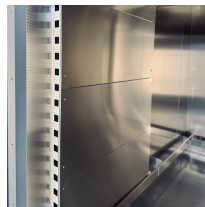
Cycle de travail manuel



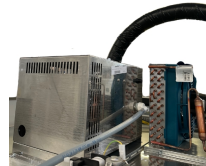
Le menu de réglage des paramètres offre la possibilité d'ajuster la température, le pourcentage d'humidité, la vitesse des ventilateurs et la durée de l'intervalle.



Ventilateurs électroniques qui optimisent la ventilation à chaque étape



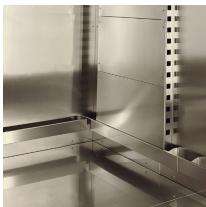
Évaporateurs renforcés, prévus pour le CO2 et traités en cataphorèse pour résister à la corrosion



Générateur à vapeur haute efficacité (production de vapeur de 2 à 2,6 kg/h).



Éclairage intérieur à LED



Plancher en inox renforcé pour chariots et butées internes



Détail de l'épaisseur de la porte



Détail de la charnière



Dictateur pour fermeture amortie et automatique de la porte (sur demande).

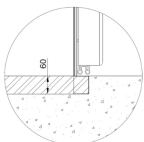


Schéma pour l'encastrement dans le sol



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

ACCESSOIRES:



Porte standard 80x197h cm avec rampe (ajout)

48002000



Porte standard cm 100x197h avec rampe (ajout)

48002005



Dictator
(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

SCHEMA D'INSTALLATION:

CELLA PREDISPOSTA PER GAS R448A-449A / UNIT COMPATIBLE WITH R448-449A GAS

(R) ALIMENTAZIONE ELETTRICA CELLA / ROOM ELECTRIC SUPPLY: 400V 3F+N 50Hz
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA CELLA / ROOM POWER INPUT: max 8.600 W

ALIMENTAZIONE ELETTRICA UNITA' CONDENSANTE / CONDENSING UNIT ELECTRIC SUPPLY: 400V 3F+N 50Hz
 POTENZA ELETTRICA ASSORBITA UNITA' COND. / CONDENSING UNIT POWER INPUT: max 6.550 W
 POTENZA REFRIGERANTE / COOLING POWER (-10°C / +45°C): 8.200 W

(A) ALIMENTAZIONE IDRICA / WATER SUPPLY: 2,5+5 Atm TEMP. MAX. +40°C, DUREZZA / HARDNESS 1+8 °F

A CORREDO MONTATA GOMMA CARICO ACQUA L=2 mt FUORI MACCHINA CON TERMINALE DI RACCORDO 3/4" FEMMINA / L=2mt MOUNTED WATER INLET HOSE OUTSIDE THE MACHINE WITH A 3/4" FEMALE CONNECTION FITTING

ATTENZIONE!!! PREDISPORRE LO SCARICO DI CONDENSA
 ATTENTION!!! CONDENSATE DRAIN PIPE PREDISPOSITION NECESSARY

NOTE

| | |
|-------------|----------------------------------|
| CODICE | 705 0409 00 |
| DESCRIZIONE | SCHEMA INSTALLAZIONE CL9/2531 |
| NOME FILE | P.L. |
| DATA | 20/02/2025 |
| SCALA | 1:35 |
| DIS. | DIS. |

- AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO E' DI NOSTRA PROPRIETA' E NON PUO' ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE -

CL9/2531