FERMENTATION CONTRÔLÉE

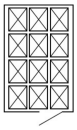
CELLULES POUR FERMENTATION CONTRÔLÉE **Modèle: CL12/2539** **Code: 48001220**

PLANET

CELLULE FERMENTATION CONTRÔLÉE 12 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: 12 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	12 600x800
Dimensions extérieures (WxDxH)	cm	256 x 396 x 267 + 16
Épaisseur d'isolation	mm	80
Dimensions utiles internes (WxDxH)	cm	220 x 370 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	8600 / 11000*
Puissance de refroidissement	W	12400*
Tension d'alimentation		3x400V ~ 50Hz
Classe climatique		5
Dimensions de l'emballage (WxDXH)	cm	338 x 156 x 140 260 x 160 x 240 153 x 112 x 110
Volume brut	mc	19,25
Poids net	kh	1728
Poids brut	kg	1790

*Evap. -10°C, Cond +45°C

CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT ET DES COMPOSANTS :

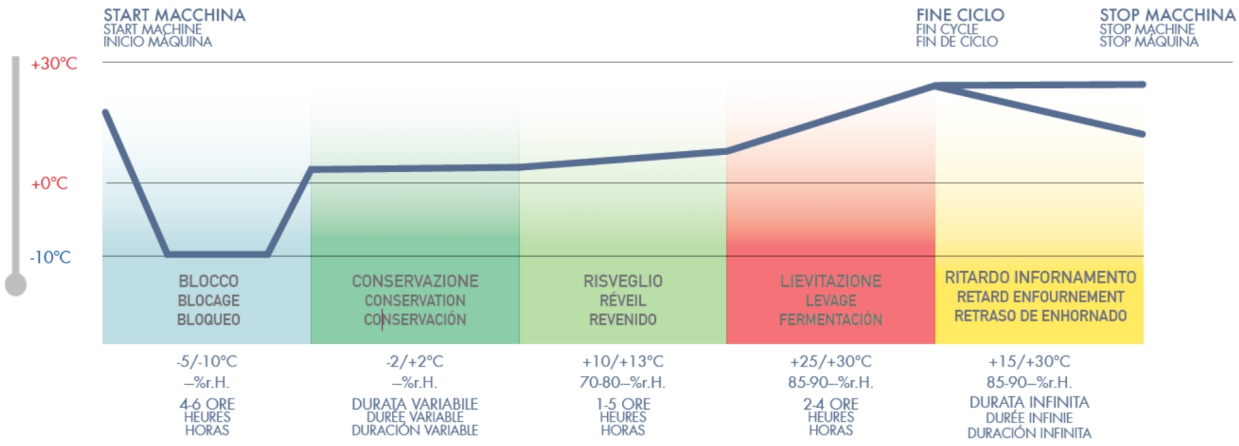
- 2 évaporateurs à haut coefficient d’échange thermique, multicircuit et traité en cataphorèse anticorrosion, équipé de diffuseurs pour garantir des performances élevées.
- L’unité d’évaporation est équipée de 3 ventilateurs Ø230, chacun assurant un refroidissement uniforme du produit sur le chariot.
- 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.



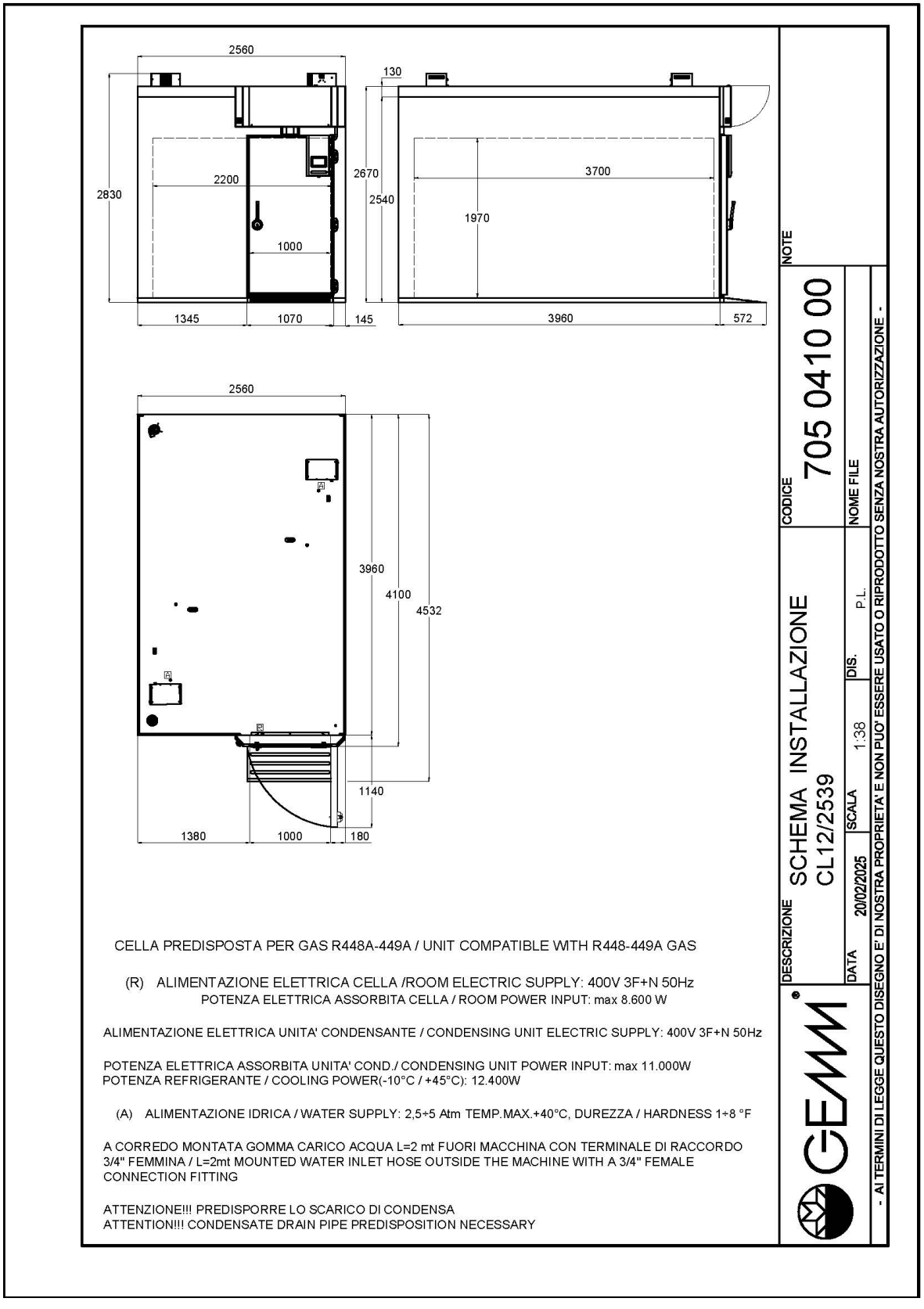
DÉTAILS:

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
	Fréquence 60Hz	40200560

SCHÉMA D'INSTALLATION:



CL12/2539