



Cellules de surgélation et de refroidissement rapide

Cellules de surgélation et de refroidissement rapide

Un concentré d'efficacité

Les cellules de surgélation et de refroidissement rapide «Hengel» ont été développées pour répondre notamment aux besoins des artisans, tant en terme de volume de production que par leur faible encombrement. Elles respectent les dernières normes d'hygiène et de sécurité. Reconnu pour son savoir-faire dans le domaine de la surgélation, Hengel a fait bénéficier à ses cellules de ses 35 années d'expertise.

EFFICACITÉ, ERGONOMIE & DESIGN, 2 appareils en 1 ...



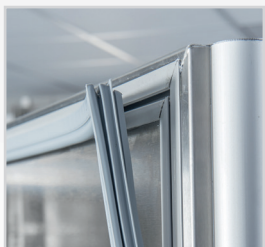
Vitesse de ventilation adaptée pour ne pas abîmer les fabrications les plus fragiles



Poignée ergonomique intégrée



Équipé de roulettes pour un déplacement aisé



Joints facilement démontables

- **REFROIDISSEMENT RAPIDE PURÉE DE POMME DE TERRE ⁽¹⁾**
Cycle de 110 mn - Température entrée +63°C - Température à cœur +10°C
25, 50 ou 75 kg par cycle
- **SURGÉLATION PURÉE DE POMME DE TERRE ⁽¹⁾**
Cycle de 270 mn - Température entrée +63°C - Température à cœur +10°C
13, 23 ou 37 kg par cycle

- Intérieur et extérieur inox
- **3 tailles disponibles** : 5, 10 et 15 niveaux pour plaques 400x600, GN1/1 et 460x660 mm (18"x26") avec écartement de 75 mm et ajustable tous les 15 mm
- Interface de commande connectable **BI-TRONIC CONTROL**
- **Sonde de température** à piquer au cœur des produits
- Angles internes arrondis pour **un nettoyage facile** de l'ensemble de l'appareil
- Fond en pointe de diamant pour évacuation des condensats
- Système de dégivrage ventilé automatique et manuel
- **Système «Plug and Play»** (cellule prête à installer)
- Accès simplifié à l'évaporateur pour la maintenance et le nettoyage

OPTIONS

- Groupe à distance
- Pieds inox ajustables, hauteur 150 mm
- Glissières pour bacs gastronomes

(1) Norme ACD40-003

3 TAILLES D'ÉQUIPEMENT

Les cellules de surgélation et refroidissement rapide Hengel se déclinent en 3 tailles en fonction de vos besoins

Plaques 400x600 mm ou bacs gastronormes GN1/1

- GS66-A (5 à 8 plaques 400x600 mm ou bacs gstronormes GN1/1)
- GS124-A (10 à 19 plaques 400x600 mm ou bacs gstronormes GN1/1)
- GS156-A (15 à 23 plaques 400x600 mm ou bacs gstronormes GN1/1)



Sonde de température Thermo Sensor à piquer à cœur



Piquée au cœur du produit à refroidir ou à surgeler, elle permet d'arrêter automatiquement le processus de refroidissement ou de surgélation dès que la température de consigne est atteinte

INTERFACE DE COMMANDE BI-TRONIC CONTROL



Ultra-simple d'utilisation, l'interface Bi-Tronic Control permet de contrôler votre process en surgélation en mode "horloge" ou en mode "sonde à piquer"

Passez simplement de l'un à l'autre grâce à ses commandes simples.
Les témoins lumineux indiquent et l'afficheur indique la température de consigne.

Pour régler la température de consigne, appuyez simplement sur la touche «Plus» ou «Moins» et validez.

Très simple à programmer, elle est également pilotable à distance en local ou via Internet.

Ainsi en une seule opération, vous pouvez régler la température d'une machine ou de l'ensemble de votre parc d'armoires.

hengel
Cold Solutions Expert

ZA Les Berges du Rhins
42120 PARIGNY - FRANCE

Tél. +33(0) 4 77 23 40 00
Fax +33(0) 4 77 23 40 09

www.hengel.com



Cet imprimé est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.