



Surgélateurs-conservateurs
pour plaques 400x600 ou 600x800 mm

Surgélateurs-conservateurs

2 appareils en 1

Les surgélateurs-conservateurs sont destinés aux professionnels de l'agroalimentaire pour surgeler rapidement (-35°C) des produits alimentaires (température à cœur -18°C) sur plaques. Une fois surgelés, les produits sont stockés dans les portillons de conservation (-18°C). Les produits ainsi traités sont exempts de givre et conservent leurs qualités gustatives originelles. La préparation de fabrications en série permet d'augmenter sa productivité, de gérer ses stocks de manière optimum et de faire face en cas de besoin immédiat.

QUALITÉ, FIABILITÉ, ERGONOMIE



Charnières et poignées réglables en métal chromé et d'une grande résistance



Portes renforcées et rigidifiées par des profils en aluminium anodisé



Passage du câble de commande dans une gaine métallique chromée, haute fiabilité



Conservation des qualités gustatives et absence de dessèchement grâce à un système d'air indirect

- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture des portillons
- Échelles et glissières en inox réglables (pas de 15 mm, largeur 30mm)
- Interface de commande **Bi-tronic 2** ergonomique et à **hauteur des yeux**
- Pieds en inox réglables, hauteur 150 mm
- Évaporateur compact au R404A ou R449A (gamme RS)
- Résistance de dégivrage au cœur de l'évaporateur permettant de diminuer les temps et la température de dégivrage
- Cordons chauffants facilement démontables
- Compresseur avec fonction anti-court cycle lui garantissant une durée de vie plus longue
- En standard, ferrage à gauche pour les 2 premiers portillons et à droite pour les autres. Autres ferrages sur demande
- Panneaux extérieur et intérieur en acier laqué blanc, épaisseur 10cm
- Accès aisé aux pièces d'usure simplifiant la maintenance
- Nettoyage facile

OPTIONS COMMUNES

- 2^{ème} portillon de surgélation de 10 niveaux (capacité totale inchangée)
- Paire de glissières inox supplémentaire
- Glissières inox plus larges (45 mm au lieu de 30 mm)
- Inox intérieur
- Inox extérieur
- Groupe frigorifique tropicalisé
- Groupe frigorifique tropicalisé et silencieux
- Plateau aluminium 400x600 mm
- Remplacement des pieds par des tasseaux, hauteur 2 cm

**1 COMPARTIMENT DE SURGÉLATION 7 NIVEAUX (-35 °C)
DE 1 À 11 COMPARTIMENTS DE CONSERVATION (-18 °C / -25 °C)**



2 GAMMES, 2 PROFONDEURS

Les surgélateurs-conservateurs Hengel se décomposent en 2 gammes :

GAMME STANDARD (modulable, possibilité de rajouter des compartiments dans un second temps)

- 2 plaques 400 x 600 mm par niveau : Gamme RS, RSE *capacité de surgélation 50 kg*
- 1 plaque 400 x 600 mm par niveau : Gamme CS, *capacité de surgélation 25 kg*

GAMME INITIALE (non modulable)

- 2 plaques 400 x 600 mm par niveau : Gamme MAJOR DUO 2, QUATTRO 2, *capacité de surgélation 20 kg*
- 1 plaque 400 x 600 mm par niveau : Gamme DUO 2, QUATTRO 2, *capacité de surgélation 12kg*

L'entrée des plaques se fait dans les 400 mm pour les simples plaques et dans les 600 mm pour les doubles plaques.

BI-TRONIC 2 : une régulation simple d'utilisation et ergonomique



Conçue pour répondre aux besoins des professionnels, l'interface Bi-Tronic 2 facilite leur travail quotidien grâce à :

- L'affichage permanent du cycle en cours et de la température de consigne
- Des messages clairs
- Son nettoyage facile
- Son ergonomie
- Son clavier de contrôle à hauteur des yeux



MODE HORLOGE

Définissez vous-même le temps souhaité pour surgeler vos produits.



MODE SONDE À PIQUER

Lorsque la température désirée est atteinte au coeur de vos produits, la surgélation s'arrête automatiquement.

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.