CF 68 CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

Les appareils de la gamme CF 68 sont des chambres de fermentation contrôlée destinées à recevoir des chariots pour filets de cuisson. Chaque modèle se décompose en une cellule de base pouvant contenir 1 à 9 chariots, à laquelle peut s'ajouter une cellule additionnelle de taille équivalente.

Chaque modèle peut se présenter sous différentes configurations selon:

- le nombre et la position de la porte
- le nombre et la position des chariots à l'intérieur de la cellule
- le sens d'entrée des chariots dans la cellule

HTA +43°C

- ✓ Générateur d'humidité avec sonde d'humidité électronique
- ✓ Commande C-Touch intégrée à 1,73m de hauteur
- ✓ Panneux isolés en mousse de polyuréthane 42kg/m3, haute pression, épaisseur 60mm, revêtement PVC alimentaire
- ✓ Joints de porte en silicone gris
- ✓ Groupe logé H.T.A. (Haute Température Ambiante +43°C maximum)
- ✓ Détecteur de porte : système d'alarme lorsque la porte est ouverte plus de 8min
- ✓ Batterie traitée cataphorèse
- ✓ Ferme porte hydraulique
- ✓ Ferrage de la porte à droite (à gauche sur demande)
- ✓ Plage d'utilisation : température programmable de -6°C à +40°C
- ✓ Hygrométrie de 30% à 95%

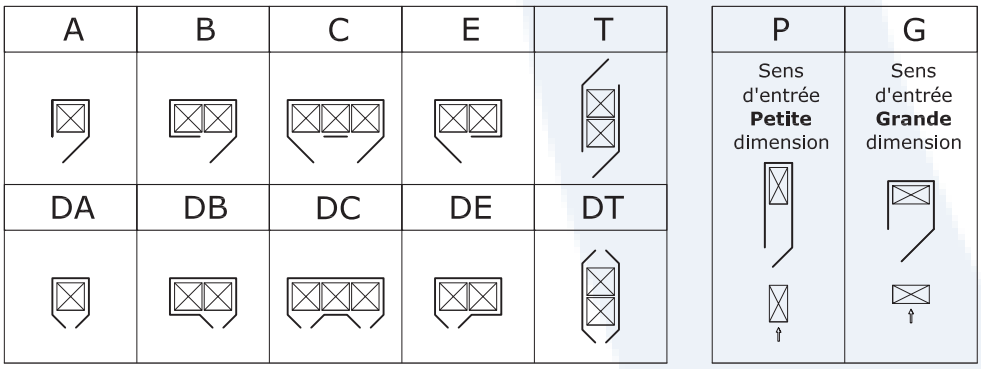
Chambres livrées sans sol, sans chariot ni grille (sol isolé en option). Groupe Livré non raccordé.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	CF 600 x 800								
Nombre de chariots	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Dimensions filets	600 x 800 mm								
Dimensions chariots	680 x 870 x H1895 mm								
Groupe standard	1 CV	1 1/8 CV	1 1/2 CV	2 CV	2 CV	3 CV	3 CV	3 CV	4 CV
Puissance à -10°C	1,5 kW	1,8 kW	2,8 kW	3,1 kW	3,1 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	6,1 kW
Fluide	R448A (standard), R449A, R452A, R404A								
Tension	Triphasé 400/440V - 3 PH + N + T								
Puissance éléctrique de raccordement	2,5 kW	2,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW	8,5 kW
Litres de coulage*	31	62	94	125	156	187	218	250	281
Capacité de baguettes*	260	520	780	1040	1300	1560	1820	2080	2885
Hauteur de CF avec groupe standard HTA	2720 mm	2770 mm	2878 mm	2878 mm	2878 mm	2885 mm	2885 mm	2885 mm	2885 mm
Colisage (LxPxH)	2360 x 1350 x 1500 mm Poids brut 400 kg								

*informations données à titre indicatif

CONFIGURATIONS POSSIBLES



Chambre de Fermentation (base)

Porte à droite Férrée à droite

CF 68 2BG + CF 68 2 BGS

Grille de 600x800

2 chariots

Sens d'entrée des chariots par la grande dimension

Chambre supplémentaire identique à celle de base (cellule accolée avec 1 côté de panneaux en moins)

CF 68 4/2 CP + CF 68 4/2 CPS

4 chariots

chariots sur 2 rangées

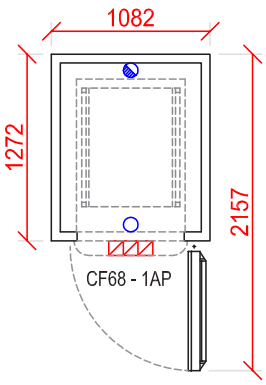
Porte à droite Férrée à droite et Porte à gauche Férrée à gauche

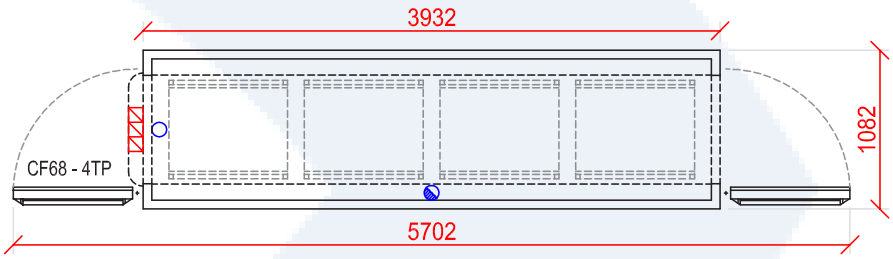
Sens d'entrée des chariots par la petite dimension

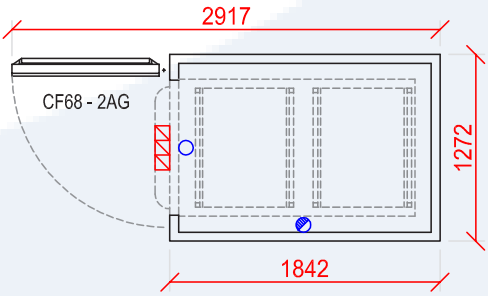
EXEMPLES DE CONFIGURATION

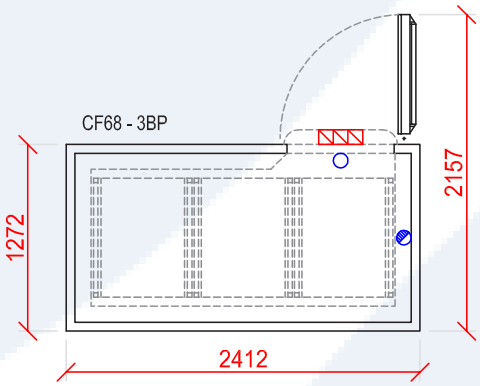
ARRIVEE EAU FROIDE

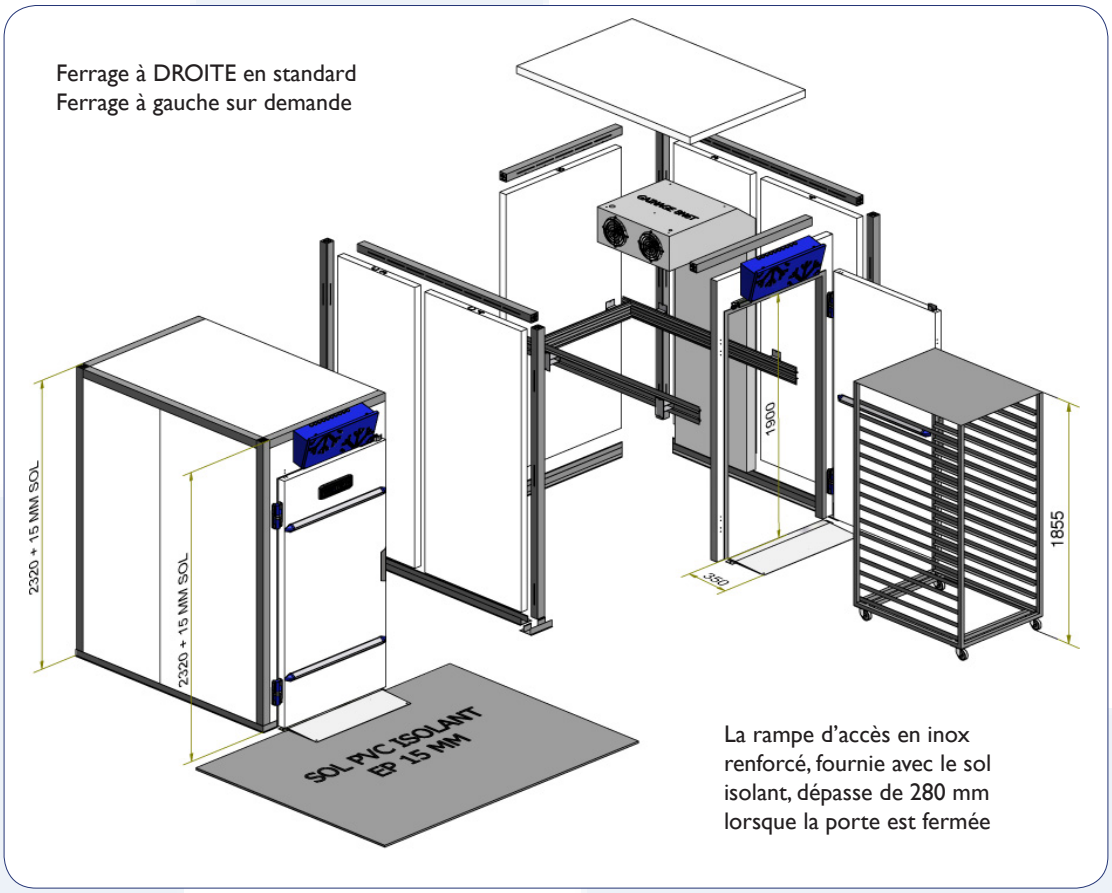
EVACUATION DES EAUX USEES Ø33/42











ACCESSOIRES ET OPTIONS

€ option payante

	CF 68
Sol piétonnier isolant et antidérapant, ép.15mm (15mm à rajouter à la hauteur totale) - le m²	€
Plus value huisserie supplémentaire avec Porte Simple Battant	€
Moins value huisserie Porte Simple Battant	€
Plus value pour porte vitrée (dimension vitrage 600x250)	€
Plus value éclairage intérieur : 1 rampe LED longueur 700mm	€
Plus value option Double Battants pour passage libre 930 et 740mm	€
Huisserie supplémentaire avec Porte Double Battants	€
Protection extérieure : 30mm le mètre linéaire	€
Raccordement sur centrale frigorifique (moins value), fréon et eau glycolée	**nous consulter**
Indicateur de température pour tunnel côté sortie chariots et éclarage va et vient	€
Plus value pour CF avec Groupe Caréné Silencieux et H.T.A	€
Tableau électronique simplifié	**+ 0 %**
Finition Intérieur Inox 304 uniquement : à préciser	**+ 4 %**
Finition Intérieur et Exrérieur Inox 430 uniquement : à préciser	**+ 4 %**
Etuves (ref: EV) : caractéristiques identiques aux chambres, moins l'équipement froid	**-25% par rapport à la réference équivalente en CF**

BP 54, rue Benoît Frachon, 26802 Portes-lès-Valence
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 - Fax : +33 (0)4 75 57 23 19 - Email : contact@froid-cfi.fr - www.froid-cfi.fr