

SURGÉLATEUR CONSERVATEUR DE 2 À 10 PORTILLONS

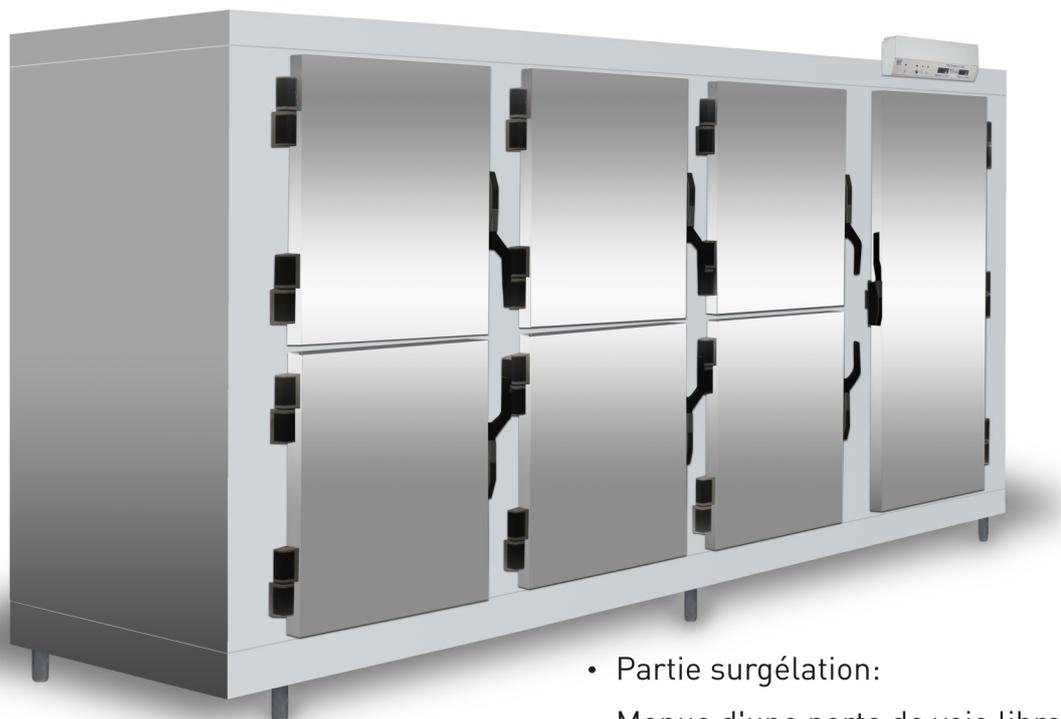


Since 1983



ALNIA
REFRIGERATION

SURGÉLATEUR



La TURBOGEL est une armoire de surgélation et de conservation idéale pour les laboratoires des chefs pâtisseries et cuisiniers

- Partie surgélation:
Menue d'une porte de voie libre 63x160 cm.
Capacité max : 17 rayons (pas 55 mm).
- Partie conservation:
Menue de deux portillons superposés
voie libre 2x63x75 cm
Capacité max : 26 rayons (pas 55 mm).
- Dimension de rayon:
60x80 cm soit 2 grilles de 60 x40 cm

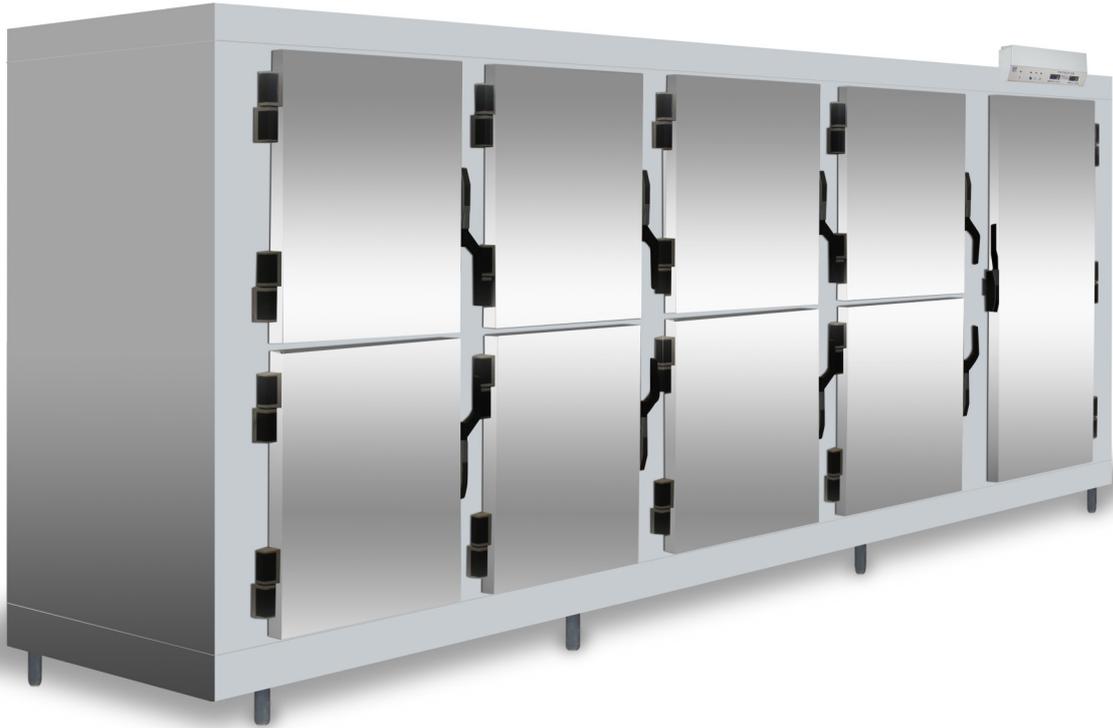


Since 1983

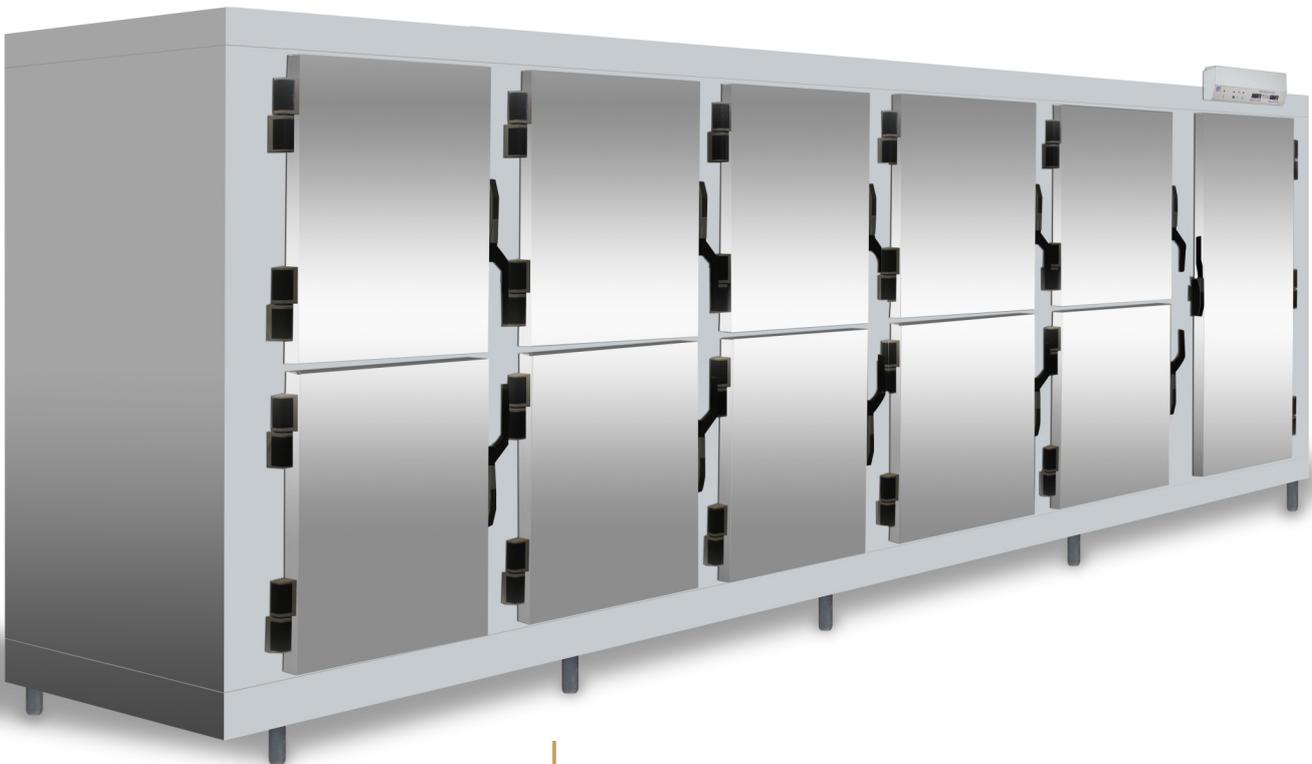


ALMIA
REFRIGERATION

SURGÉLATEUR



- Buzzer sonore et visuel signalant en fin de cycle que le produit est surgelé à cœur.
- Gestion des défauts (alerte en cas de défaillance pour informer le technicien).
- Précision au degré près de la régulation de la température.
- Blocage de température possible par programmation de limites hautes et basses.

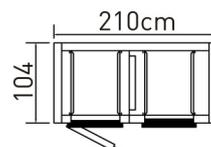
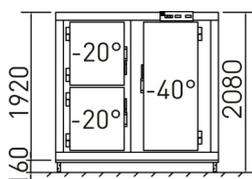


SURGÉLATEUR

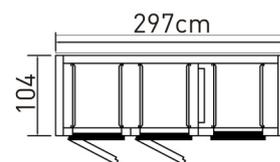
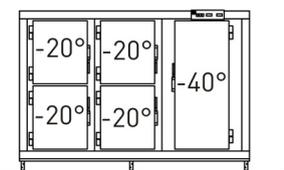
Cellule de surgélation et de congélation

	CSC2	CSC4	CSC6	CSC8	CSC10
Portes	1	1	1	1	1
Portillons	2	4	6	8	10
Dimension totale	L x P x H 210x104x192	L x P x H 297x104x192	L x P x H 384x104x192	L x P x H 471x104x192	L x P x H 558x104x192
Partie surgélation volume utiles	800 L 17 niveaux soit 34 plateaux	800 L 17 niveaux soit 34 plateaux	800 L 17 niveaux soit 34 plateaux	800 L 17 niveaux soit 34 plateaux	800 L 17 niveaux soit 34 plateaux
Partie conservation	1300 L 26 niveaux soit 52 plateaux	2740 L 52 niveaux soit 104 plateaux	4110 L 78 niveaux soit 156 plateaux	5840 L 104 niveaux soit 208 plateaux	6850 L 130 niveaux soit 260 plateaux
Puissance frigorifique -45 + 40°C	1350 W	1350 W	1350 W	1350 W	2210 W
Puissance électrique	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	4200 W

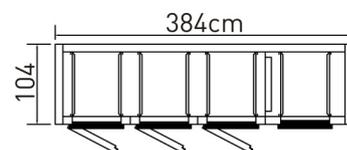
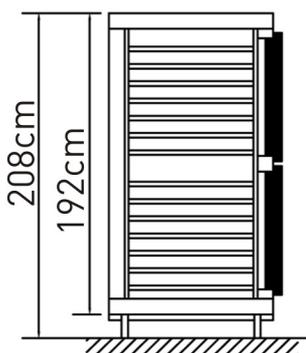
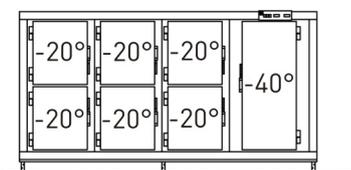
CSC 2



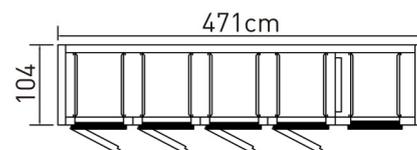
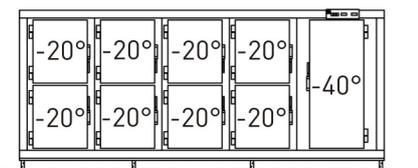
CSC 4



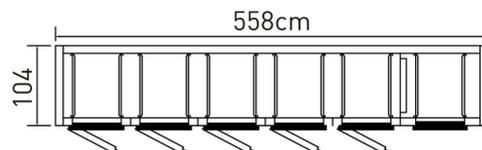
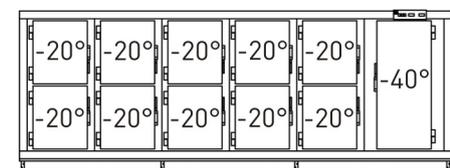
CSC 6



CSC 8



CSC 10



SURGÉLATEUR



Tableau de commande électronique

Utilisation simplifiée par une gestion automatique du système frigorifique

Panneaux sandwich en mousse polyuréthane

Construction auto-portante en panneaux modulables assemblés par emboîtement
Isolation réalisée par injection à haute pression d'une mousse de polyuréthane entre deux parois de tôles plastifiées.

Épaisseur de l'isolant = 10 cm, densité 40Kg m³



Crémaillère

Les Turbogels comportent des crémaillères et coulisses amovibles afin de simplifier le nettoyage



Sonde à piquer

Les Turbogels comportent une sonde à piquer pour la gestion de la température de surgélation



Unité de réfrigération logé ou à distance



Intérieur

Glissières en inox réglables.

Tous nos panneaux sont fabriqués dans notre usine

SURGÉLATEUR

Cellule de surgélation et de conservation -40 / -20° C modèle TURBOGEL

Avantages

C'est une cellule à programmation électronique facile à manipuler grâce au programmeur de commande du temps, de surgélation, de dégivrage de ventilation de la température automatique ou par une sonde à piquer pour bien la gérer à cœur du produit à congeler et d'alarme indiquant la montée en température du produit ou de fin du cycle de surgélation.

Rappel de la réglementation

La durée de refroidissement entre la fin de cuisson d'une denrée alimentaire et l'obtention d'une température à cœur de +65°C à +10°C, doit être inférieure ou égale à 02 heures, manipulation comprise. Les cellules de surgélation doivent abaisser la température de toutes barquettes de la charge nominale de +65°C à -18°C en temps inférieur ou égal à 4h30min.

SIEGE & USINES

Headquarters & workshops

7080 Z.I Menzel Jemil Bizerte - Tunisie

Tél : (+216) 72 440 758 / (+216) 72 440 784 Fax: (+216) 72 440 790

www.almia-tn.com / E-mail: info@almia-tn.com

Since 1983



ALMIA
REFRIGERATION