

QC3-3**Système de congélation/refroidissement/réfrigération**

- Le QuickChiller™ d'Alto-Shaam est un système de congélation/refroidissement/réfrigération à air forcé qui accroît la sécurité des aliments et la productivité.
- Les modes de fonctionnement sont la congélation rapide, le refroidissement doux pour les articles peu denses tels que les portions individuelles, le refroidissement fort pour les produits de plus grande densité, le maintien en température d'articles refroidis ou congelés et le dégivrage automatique.
 - Plage de congélation rapide : -23 °C à -12 °C
 - Plage de refroidissement doux : -4 °C à 2 °C
 - Plage de refroidissement fort : -11 °C à -5 °C
 - Plage de maintien : -21 °C à 4 °C
- Le dégivrage automatique au gaz chaud constitue une méthode puissante et efficace pour dégivrer les serpentins d'évaporateur.
- Le QuickChiller d'Alto-Shaam refroidit ou congèle de façon sûre et rapide des aliments chauds jusqu'à des températures de maintien appropriées conformes aux directives alimentaires HACCP/FDA.
- La commande intuitive, entièrement accessible à partir du grand écran tactile de 178 mm, comprend 20 choix de menus programmés.
- Le procédé QuickChiller permet de conserver les aliments refroidis pendant 5 jours, en comptant le jour de préparation et le jour de service.
- L'accès aux données HACCP enregistre les modes, durées et températures de cuisson utilisés au cours des 30 derniers jours, le tout téléchargeable vers un périphérique USB. Les recettes et mises à jour logicielles sont également chargées dans l'appareil au moyen de la connexion USB.

Cahier des charges abrégé

Le système de congélation/refroidissement à air forcé QuickChiller QC3-3 d'Alto-Shaam comporte une armoire extérieure à finition en acier inoxydable n° 4 sur la façade, la porte, les côtés et le dessus avec isolation en mousse de polyuréthane expansée sans CFC. L'arrière et le dessous sont en métal galvanisé. L'intérieur de l'armoire QuickChiller est en acier inoxydable, y compris les plenums d'air. Le périmètre de l'ouverture de porte présente une barrière thermique en ABS pour éviter le ressuage. La porte comporte un habillage extérieur et un chemisage en acier inoxydable, des charnières à gauche de série et un (1) poignée de porte encastrée. Un joint magnétique posé à la presse assure l'étanchéité. Le système de réfrigération est autonome et utilise du réfrigérant R-404A. Un (1) groupe condenseur est raccordé à des serpentins d'évaporateur à revêtement entrelacés. Le QuickChiller comprend une commande à écran tactile, un (1) port USB, l'accès aux données HACCP, une (1) sonde détachable de température interne de produit et quatre (4) pieds réglables. Les plats se placent sur trois (3) porte-plats non inclinables espacés de 198 mm.

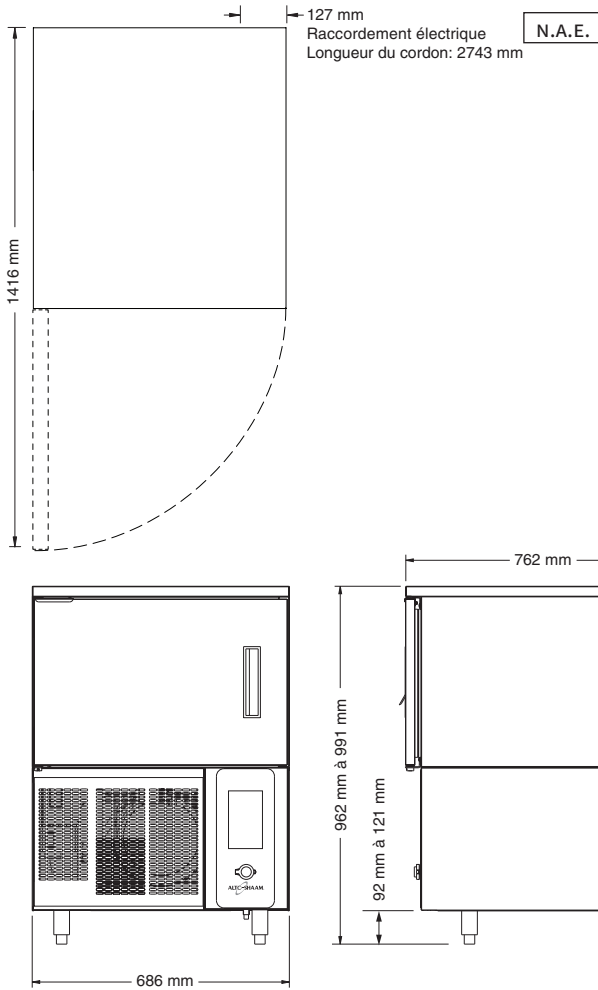
 QuickChiller QC3-3
Options installées à l'usine

- Alimentation électrique
 - 115 V monophasé, 60 Hz
 - 220 V monophasé, 50 Hz
- Sens d'ouverture de la porte
 - Charnières à gauche, de série
 - Charnières à droite, en option

- Roulettes ou pieds
 - Pieds réglables de 152 mm de série pour les poses sur comptoir [hauteur totale de 962 mm à 991 mm]
 - Jeu de pieds de 229 mm en option [5014891] pour les poses au sol fixes [hauteur totale de 1041 mm]
 - Jeu de roulettes dissimulées de 76 mm en option [5014890] pour poses au sol mobiles [hauteur totale de 889 mm]



Garantie limité 5 ans sur le compresseur autonome À compter de la date d'expédition. (MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE)



Dimensions (H X L X P)	
Extérieures* :	962 mm x 686 mm x 762 mm
Intérieures :	342 mm x 573 mm x 324 mm

*Ajouter 29 mm à la hauteur si les pieds sont complètement sortis

Alimentation électrique				
V/Ph/Hz	A	HP	kW	Cordon et fiche
115 V mono./60 Hz	16	1/2	1,84	Fiche NEMA 5-20P, 20 A-125 V
220 V mono./50 Hz	8	1/2	1,84	Fiche NEMA 5-15P, 15 A-125 V
Intensité de circuit recommandée : 20				

Réfrigération
1,2 l de réfrigérant R-404a
Un (1) groupe condenseur de 1/2 HP :
Mode congélation : 820 W à -21 °C
Mode refroidissement : 1,4 kW à -7 °C
Circulation d'air : 1490 M ³ /H

Capacité produit/plats
Environ 16 kg maximum
Volume maximal : 28,5 litres
Gastronorm 1/1 :
Trois (3) 530 x 325 x 65 mm

Dégagements	
Arrière	25 mm
Dessus	0 mm
Côtés gauche et droit	25 mm
457 mm minimum de tout matériel produisant de la chaleur	

Exigences d'installation
– L'appareil doit être posé de niveau.
– Cet appareil ne doit pas être installé dans un endroit où il peut subir les effets de la vapeur, de la graisse, de l'égouttement d'eau, de températures extrêmes ou d'autres nuisances graves.
– Les appareils à roulettes sans cordon ni fiche doivent être attachés à la structure de l'immeuble au moyen d'un raccord souple. Non fourni par le fabricant.

Poids	
Net : 119 kg	Expédition : 150 kg
Dimensions du carton : (L X L X H) 889 x 889 x 1067 mm	

Accessoires
<input type="checkbox"/> Grilles métalliques, à revêtement SH-35114