



I'autre dimension du froid

R E S T A U R A T I O N

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL



La chaîne du froid sous haute surveillance

L'ENREGISTREUR MÉMOIRE



En option, pour tous les meubles de conservation (armoires et meubles bas), l'enregistreur mémoire électronique de température. Il assure la sauvegarde de données enregistrées pendant plus d'une année. La lecture peut se faire directement sur l'afficheur.

En cas de coupure de courant, il est prévu une réserve de marche de 72 heures. Une sortie série protégée permet la liaison de celui-ci avec une navette mémoire (accessoire). Cette navette permet le transfert des enregistrements vers un ordinateur PC (accessoires pour le PC : boîtier interface et logiciel pour lecture, sauvegarde et impression des données).

Cet engagement

de Friginox

s'inscrit dans la
démarche d'analyse
des points critiques
en restauration

(HACCP), pour

une meilleure

sécurité alimentaire.

TRAÇABILITÉ DES CYCLES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION RAPIDE



Tous les modèles de cellules i-Chilling peuvent être équipés en option de la carte DataTransfer permettant le raccordement de la cellule à un PC, à un réseau informatique (transmission de données), à une imprimante ou à un enregistreur de températures centralisé.

Une imprimante est également proposée en option.

Elle édite automatiquement un ticket réduit sur lequel figurent les informations essentielles : identification de la cellule, dates et horaires de début et de fin de cycle, durée du cycle en heures et minutes, arrêts de la cellule pendant le cycle, alarmes, impression périodique des températures après la fin du cycle.

S o m m a i r e

ARMOIRES DE CONSERVATION	Modèle	Page
• Armoires Monocoques Gastronormes (GN 2/1) Fristar Plus	G	4
• Armoires Euronormes (600 x 400) Fristyle Plus	C	5
• Armoires Gastronormes (GN 2/1) Fristyle Plus	G	6
• Armoires Multiformats Euro / Gastro Fristyle Plus	GC	7
• Armoires Euro Maxi Restauration (600 x 800)	EMR	8
• Mini Armoires à Chariots (GN 1/1 - 600 x 400)	Mini ACH	9
• Armoires à Chariots (GN 1/1 - GN 2/1) Atlas	AT	10
• Armoires mobiles réfrigérées (GN 2/1)	AMF	11
• Armoires mobiles de maintien en température (GN 2/1)	AMC	12
• Armoire à clayettes (GN 2/1) de maintien à température	AC	13
• Armoires à Chariots (GN 1/1 - GN 2/1) de maintien à température Atlas	ATC	14
• Armoires Spéciales Poisson	ASP	15
• Armoires Spéciales Viande	GV	15
MEUBLES BAS DE CONSERVATION		
• Tops Gastronormes (GN 2/1)	TG	16
• Tops Gastronormes Étroits (GN 1/1)	TGE	17
• Tops Traiteurs (600 x 400)	TC	18
• Dessertes de Bar	DB	19
• Soubassements réfrigérés (GN 1/1)	SBR	20
• Tops Salad'Chef (GN 1/1)	TSC	21
• Tops Préparation	TPR	22
• Meubles Pizza	TPZ	23
REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE		
• i-Chilling : nouvelle régulation électronique - refroidissement intelligent auto-adaptatif	iC	24
• Supervision multicellules	i-Vigi	25
• Cellules Mixtes sur pieds	MX	26
• Cellules de Refroidissement Rapide sur pieds	XR	28
• Combinés cellule de refroidissement rapide et armoire de conservation	DUO	30
• Combinés UltraCompact à chariots Cellule/Armoire de conservation	UC	32
• Cellules Mixtes à chariots	RC	36
• Cellules de Refroidissement Rapide à chariots	RR / RRX	38
• Cellules de Surgélation Rapide à chariots	SR	40

ARMOIRES GASTRONOMES MONOCOQUES Fristar Plus



G 1

- Construction monocoque
- Températures positives ou basses températures
- Capacités : 650 et 1300 litres
- Pour clayettes GN 2/1
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtement extérieur inox 18-10 ou laqué blanc
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de porte(s) magnétiques
- Fermeture à clef
- Pieds réglables en hauteur
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes sur modèles basse température
- Ambiance 43°C
- Dégivrage électrique sur modèles basse température
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Eclairage intérieur
- Régulation électronique avec afficheur digital

- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Version avec coffre à fromage ou / et coffre à poisson intégré
- Modèles 650 litres bi-températures

Caractéristiques		Modèles			
C€		+1°C/+10°C		-18°C/-25°C	
Revêtement extérieur	Inox 18-10	G 1	G 2	GN 1	GN 2
	Laqué blanc	GL 1	GL 2	GLN 1	GLN 2
Volume (litres)		650	1300	650	1300
Nombre de porte(s)		1	2	1	2
Puissance installée (W)		730	730	1500	1500
Dimensions hors-tout (mm)	L	740	1460	740	1460
	P	845	845	845	845
	H	2055	2055	2055	2055
Profondeur porte ouverte		1515	1515	1515	1515
Dotation clayettes GN 2/1		3	6	3	6

Options : portillons - vitrage thermopane - roulettes - arrêt ventilation à l'ouverture des portes (modèles à température positive) - revêtement tout inox 18-10 - aménagement intérieur spécial traiteur - aménagement intérieur spécial casiers - fonctionnement -2°C/+10°C - alarme sonore et visuelle (modèles à température positive) - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire

ARMOIRES EURONORMES

Gamme "C"

Fristyle Plus

Modulaires & démontables

600 x 400



- Construction modulaire et démontable par panneau
- Températures positives ou basses températures
- Modularité permettant les associations multi-températures
- Volume 100 % utile
- Capacités : 500, 1000 et 1500 litres
- Pour clayettes 600 x 400
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtement extérieur inox 18-10 ou laqué blanc
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de porte(s) magnétiques
- Fermeture à clef
- Pieds réglables en hauteur
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
- Ambiance 43°C
- Dégivrage électrique sur modèles basse température
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage

- Éclairage intérieur automatique
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Possibilité armoires euronormes multi-températures

Caractéristiques		€€	Modèles					
Température			+1°C/+10°C			-18°C/-25°C		
Revêtement extérieur	Inox 18-10		C 500	C 1000	C 1500	CN 500	CN 1000	CN 1500
	Laqué blanc		CL 500	CN 1000	CN 1500	CLN 500	CLN 1000	CLN 1500
Volume (litres)			500	1000	1500	500	1000	1500
Nombre de porte(s)			1	2	3	1	2	3
Puissance installée (W)			660	660	780	735	1100	1500
Dimensions hors-tout (mm)	L	685	1225	1765	685	1225	1765	
	P	820	820	820	820	820	820	
	H	2112	2112	2112	2112	2112	2112	
Profondeur porte ouverte			1285	1285	1285	1285	1285	1285
Dotation clayettes 600 x 400			4(3)*	8(6)*	12(9)*	4(3)*	8(6)*	12(9)*

* Dotation clayettes modèles inox (et modèles laqué blanc)

Options : portillons - vitrage thermopane - double accès - condenseur à eau - roulettes - fonctionnement -2°C/+10°C - alarme sonore - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire

ARMOIRES GASTRONORMES

Gamme "G"

Fristyle Plus

Modulaires & démontables

GN 2/1

- Construction modulaire et démontable par panneau
- Températures positives ou basses températures
- Modularité permettant les associations multi-températures
- Volume 100 % utile
- Capacités : 650, 1300 et 2000 litres
- Pour clayettes GN 2/1
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtement extérieur inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de porte(s) magnétiques
- Fermeture à clef
- Pieds réglables en hauteur
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
- Ambiance 43°C
- Dégivrage électrique sur modèles basse température
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage



Ensemble multi-températures G 1300 et GN 650 avec options portillons et coffre à fromage réfrigéré

- Éclairage intérieur automatique
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Version avec coffre à fromage ou / et coffre à poisson intégré
- Modèle 650 litres bi-températures
- Possibilité armoires gastronomies multi-températures

Caractéristiques		€€	Modèles					
Température			+1°C/+10°C			-18°C/-25°C		
Revêtement extérieur	Inox 18-10		G 650	G 1300	G 2000	GN 650	GN 1300	GN 2000
Volume (litres)			650	1300	2000	650	1300	2000
Nombre de porte(s)			1	2	3	1	2	3
Puissance installée (W)			660	660	780	735	1100	1500
Dimensions hors-tout (mm)	L		815	1485	2155	815	1485	2155
	P		820	820	820	820	820	820
	H		2112	2112	2112	2112	2112	2112
Profondeur porte ouverte			1415	1415	1415	1415	1415	1415
Dotation clayettes GN 2/1			4	8	12	4	8	12

Options : portillons - vitrage thermopane - double accès - condenseur à eau - roulettes - fonctionnement -2°C/+10°C - alarme sonore - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire

ARMOIRES MULTIFORMATS EURO / GASTRO Gamme "GC" Fristyle Plus



- Construction modulaire et démontable par panneau
- Températures positives ou basses températures
- Volume 100 % utile
- Capacités :
 - 650 litres pour le module Gastro
 - 500 litres pour le module Euro
- Pour clayettes GN 2/1 et 600 x 400
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtement extérieur inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de porte(s) magnétiques
- Fermeture à clef
- Pieds réglables en hauteur
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
- Ambiance 43°C
- Dégivrage électrique sur modèles basse température
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Éclairage intérieur automatique
- Régulation électronique avec afficheur digital



GC 1150 avec option portillons

- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		€€	Modèles	
Température			+1°C/+10°C	-18°C/-25°C
Revêtement extérieur	Inox 18-10		GC 1150	GCN 1150
Volume (litres)			1150	1150
Nombre de porte(s)			2	2
Puissance installée (W)			660	1100
Dimensions hors-tout (mm)	L		1354	1354
	P		820	820
	H		2112	2112
Profondeur porte ouverte			1415	1415
Dotation clayettes	- clayettes GN 2/1		4	4
	- clayettes 600 x 400		4	4

Options : portillons - vitrage thermopane - double accès - condenseur à eau - roulettes - fonctionnement -2°C/+10°C - alarme sonore - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire

ARMOIRES EURO MAXI RESTAURATION Gamme "EMR"

Modulaires & démontables

600 x 800

- Construction modulaire et démontable par module
- Températures positives ou basses températures
- Modularité permettant les associations multi-températures
- Volumes intérieurs : 1, 2 et 3 m³
- Pour clayettes 600 x 800
- Accès par porte(s) sur les modèles à température positive, par portillons sur les modèles à basse température
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtement extérieur inox 18-10 ou laqué blanc
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de porte(s) magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portillons supérieurs sur les modèles basse température
- Ambiance 43°C



EMR 2

- Dégivrage électrique sur modèles basse température
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		Modèles						
C€		+1°C/+10°C			-18°C/-25°C			
Revêtement extérieur	Inox 18-10	EMR 1	EMR 2	EMR 3	EMRN 1	EMRN 2	EMRN 3*	
	Laqué blanc	EMRL 1	EMRL 2	EMRL 3	EMRLN 1	EMRLN 2	EMRLN 3*	
Volume (m ³)		1	2	3	1	2	3	
Nombre de porte(s) ou de portillons ⁽¹⁾		1	2	3	2 ⁽¹⁾	4 ⁽¹⁾	6 ⁽¹⁾	
Puissance installée (W)		600	650	800	1900	2400	1200*	
Dimensions hors-tout (mm)	L	905	1585	2345	905	1585	2345	
	P	1090	1090	1090	1090	1090	1090	
Profondeur porte ouverte	H	2250	2250	2250	2250	2250	2140*	
		1760	1760	1760	1760	1760	1760	
Dotation clayettes 600 x 800		4	8	12	4	8	12	

* Disponible uniquement en version équipée sans groupe

Options : portillons - fermeture à clé - éclairage intérieur automatique - arrêt de la ventilation à l'ouverture de portes (modèles à température positive) - régulation électromécanique - alarme sonore et visuelle (modèles à température positive) - condenseur à eau - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire

MINI ARMOIRES À CHARIOTS

Gamme "MINI ACH"

Modulaires & démontables

GN 1/1

600 x 400

- Construction modulaire et démontable par panneau
- Températures positives
- Volume 100 % utile
- Capacités : 650 et 1300 litres
- Pour 1 ou 2 chariots GN 1/1 ou 600 x 400 - 17 niveaux
- Encombrement maxi chariots (mm) : 540 (L) x 695 (P) x 1500 (H)
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtement extérieur inox 18-10 ou laqué blanc
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Sol inox
- Joints de porte(s) magnétiques
- Fermeture à clef
- Ambiance 43°C
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage



Mini ACH 2

- Éclairage intérieur automatique
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		Modèles	
Température		+1°C/+10°C	
Revêtement extérieur	Inox 18-10	Mini ACH 1	Mini ACH 2
	Laqué blanc	Mini ACHL 1	Mini ACHL 2
Volume (litres)		650	1300
Nombre de porte(s)		1	2
Puissance installée (W)		660	660
Dimensions hors-tout (mm)	L	815	1485
	P	820	820
	H	1962	1962
Profondeur porte ouverte		1415	1415
Nbre de chariots GN 1/1 ou 600 x 400 17 niveaux acceptés (non fournis)		1	2

Options : vitrage thermopane - double accès - condenseur à eau - alarme sonore - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire - chariots 17 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

ARMOIRES À CHARIOTS

Gamme "ATLAS"

Démontables

GN 1/1

GN 2/1



AT 1 - GN 1/1



AT 1 - GN 2/1

- Construction démontable par panneau
- Températures positives
- Volumes intérieurs 100% utiles :
AT - GN 1/1 1 et 2 m³
AT - GN 2/1 1,3 et 2,6 m³
- Pour 1, 2 ou 4 chariots GN 1/1
ou 1 ou 2 chariots GN 2/1
22 niveaux (suivant modèles)
- Encombrement maxi chariots (mm) :
AT - GN 1/1
560 (L) x 880 (P) x 1860 (H)
AT - GN 2/1
760 (L) x 880 (P) x 1860 (H)
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtement extérieur inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté

- Angles intérieurs conformes aux normes d'hygiène
- Sol inox isolé ou version sans sol
- Joints de porte(s) magnétiques
- Ambiance 43°C
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Version sans sol livrée à plat

Caractéristiques		Modèles			
Température		+1°C/+10°C			
Revêtement extérieur	Inox 18-10	AT 1 - GN 1/1	AT 2 - GN 1/1	AT 1 - GN 2/1	AT 2 - GN 2/1
Volume (m ³)		1.0	2.0	1.3	2.6
Nombre de porte(s)		1	2	1	2
Puissance installée (W)		860	1300	860	1300
Dimensions hors-tout (mm)	L	785	1405	985	1805
	P	1035	1035	1035	1035
	H	2270	2270	2270	2270
Profondeur porte ouverte		1655	1655	1855	1855
Nbre de chariots acceptés (non fournis)	- GN 1/1 22 niveaux	1	2	2	4
	- GN 2/1 22 niveaux	-	-	1	2

Options : vitrage thermopane - double accès - éclairage intérieur - fermeture à clé - alarme sonore et visuelle - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire - chariots GN 1/1 et GN 2/1 (suivant modèles)

ARMOIRES MOBILES RÉFRIGÉRÉES

Rolfast



- Construction monocoque
- Températures positives
- Capacités : 480 et 650 litres
- Pour clayettes et bacs GN 2/1 et 1/1
- Froid ventilé
- Groupe logé en partie inférieure
- Revêtement extérieur tout inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Échelles amovibles avec glissières supports clayettes et bacs
- Dispositif de blocage de chargement
- Loqueteau de fermeture de porte avec serrure à clé
- 2 roulettes fixes et 2 pivotantes avec frein dia. 160 mm en inox 18-10 - non traçantes
- 2 poignées latérales et 2 poignées arrières de manutention
- Protections périphériques anti-choc
- Joint de porte assurant l'étanchéité
- Ambiance 43°C



AMF 13

- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		Modèles	
Température		+1°C/+10°C	
Revêtement extérieur	Inox 18-10	AMF 13	AMF 18
Volume (litres)		480	650
Nombre de porte(s)		1	1
Dimensions hors-tout (mm)	L	790	790
	P	900	900
	H	1600	1965
Profondeur porte ouverte		1590	1590
Puissance installée (W)		830	830
Dotation paires de glissières		13	18

Options : porte vitrée thermopane - butées caoutchouc additionnelles - éclairage intérieur automatique - alarme sonore et visuelle - indicateur de température avec sonde à piquer - aménagement intérieur spécial 20 niveaux (AMF 18)

ARMOIRES MOBILES DE MAINTIEN À TEMPÉRATURE

Rolfast

Monocoques

GN 2/1



AMC 20

- Construction monocoque
- Température intérieure de +80°C
- Capacités : 480 et 650 litres
- Pour clayettes et bacs GN 2/1 et 1/1
- Revêtement extérieur tout inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Échelles amovibles avec glissières supports clayettes et bacs
- Dispositif de blocage de chargement
- Loqueteau de fermeture de porte
- 2 roulettes fixes et 2 pivotantes avec frein dia. 160 mm en inox 18-10 - non traçantes
- 2 poignées latérales et 2 poignées arrières de manutention
- Protections périphériques anti-choc
- Joint de porte assurant l'étanchéité
- Chauffage par résistances blindées en acier inox
- Ventilateur centrifuge avec gaine de soufflage et de diffusion d'air
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alarme sonore
- Alimentation mono 230V + T
- Isolation sans CFC ni HCFC
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		€€	Modèles	
Température			+75°C/+80°C	
Revêtement extérieur	Inox 18-10		AMC 14	AMC 20
Volume (litres)			480	650
Nombre de porte(s)			1	1
Dimensions hors-tout (mm)	L		790	790
	P		850	850
	H		1590	1955
Profondeur porte ouverte			1540	1540
Puissance installée (W)			2600	2600
Dotation paires de glissières			14	20

Options : porte vitrée thermopane - butées caoutchouc additionnelles - fermeture à clé - arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte - bac humidificateur avec système anti-vagues - indicateur de température avec sonde à piquer - plaques eutectiques GN 1/1 (pour le maintien en froid dans l'enceinte)

ARMOIRE DE MAINTIEN À TEMPÉRATURE À CLAYETTES



AC 20

- Construction monocoque
- Température intérieure de +80°C
- Capacité : 650 litres
- Pour clayettes et bacs GN 2/1 et GN 1/1
- Revêtement extérieur tout inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Échelles amovibles 20 niveaux avec glissières supports clayettes et bacs
- Dispositif de blocage de chargement
- Pieds réglables en hauteur
- Loqueteau de fermeture de porte
- Joint de porte assurant l'étanchéité

- Chauffage par résistances blindées en acier inox
- Ventilateur centrifuge avec gaine de soufflage et de diffusion d'air
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alarme sonore
- Alimentation mono 230V + T
- Isolation sans CFC ni HCFC
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		Modèle
Température		+75°C/+80°C
Revêtement extérieur	Inox 18-10	AC 20
Volume (litres)		650
Nombre de porte(s)		1
Puissance installée (W)		2600
Dimensions hors-tout (mm)	L	790
	P	850
	H	1955
Profondeur porte ouverte		1540
Dotation paires de glissières		20

Options et accessoires : porte vitrée thermopane - fermeture à clé - arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte - bac humidificateur avec système anti-vagues - indicateur de température avec sonde à piquer - roulettes - plaques eutectiques GN 1/1 (pour le maintien en froid dans l'enceinte)

ARMOIRES À CHARIOTS DE MAINTIEN À TEMPÉRATURE

Gamme "ATLAS"

Démontables

GN 1/1

GN 2/1



ATC 1 - GN 2/1
avec option vitrage thermopane

- Construction démontable par panneau
- Température intérieure de +75°C
- Volumes intérieurs : 100 % utiles
ATC - GN 1/1 1 et 2 m³
ATC - GN 2/1 1,3 et 2,6 m³
- Pour 1, 2 OU 4 chariots GN 1/1
ou 1 ou 2 chariots GN 2/1
22 niveaux (suivant modèles)
- Encombrement maxi chariots (mm) :
ATC - GN 1/1
560 (L) x 850 (P) x 1815 (H)
ATC - GN 2/1
760 (L) x 850 (P) x 1815 (H)
- Ventilateur(s) centrifuge(s) et gaine de soufflage
et de diffusion d'air
- Revêtement extérieur inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Sol inox isolé
- Régulation électronique avec afficheur digital

- Alimentation mono 230V + T (ATC 1)
ou tri 400V + N + T (ATC 2)
- Isolation sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010
et autres normes en vigueur

Caractéristiques		€€	Modèles			
Température			+75°C			
Revêtement extérieur	Inox 18-10		ATC 1 - GN 1/1	ATC 2 - GN 1/1	ATC 1 - GN 2/1	ATC 2 - GN 2/1
Volume (m ³)			1.0	2.0	1.3	2.6
Nombre de porte(s)			1	2	1	2
Puissance installée (W)			2600	7300	2600	7300
Dimensions hors-tout (mm)	L		785	1405	985	1805
	P		1090	1090	1090	1090
	H		2215	2215	2215	2215
Profondeur porte ouverte			1655	1655	1855	1855
Nbre de chariots acceptés (non fournis)	- GN 1/1 22 niveaux		1	2	2	4
	- GN 2/1 22 niveaux		-	-	1	2

Options : humidificateur - indicateur de température avec sonde à piquer - vitrage thermopane - double accès - fermeture à clé - chariots GN 2/1 et GN 1/1 (suivant modèles).

ARMOIRES SPÉCIALISÉES

SPÉCIALES "VIANDE"



GV 650
avec option portillons

SPÉCIALES "POISSON"



ASP 652
(bacs non fournis)



ASP 311
et ASP 651

• Armoires spéciales "poisson" - stockage

- 3 ou 6 tiroirs inox 18-10 avec double fond pour stockage de 80 ou 160 kg de poisson frais
- évacuation des eaux de fusion de glace

• Armoires spéciales "viande"

- volumes 100 % utiles : 650 et 1300 litres
- pour clayettes GN 2/1
- gaine de diffusion d'air en inox 18-10

• Armoire spéciale "poisson" - mise en place

- volume intérieur 650 litres
- accepte bacs GN 1/1 et GN 2/1 (non fournis)
- glissières supports bacs réglables
- bonde d'évacuation des eaux et fond en pointe de diamant

- Température intérieure -2°C/+10°C
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe

- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de porte(s) magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Dégivrage de type gaz chauds sur modèles avec groupe logé ou de type électrique sur modèles équipés sans groupe
- Ambiance 43°C
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		C€	Modèles			
			Armoires spéciales "poisson"		Armoires spéciales "viande"	
Température		-2°C/+10°C				
Revêtement extérieur	Inox 18-10	ASP 311	ASP 651	ASP 652	GV 650	GV 1300
Nbre de tiroirs		3	6	-	-	-
Volume (litres)		-	-	650	650	1300
Nombre de porte(s)		1	1	1	1	2
Puissance installée (W)		730	730	730	660	660
Dimensions hors-tout (mm)	L	770	740	740	815	1485
	P	790	845	845	820	820
	H	1546	2060	2060	2112	2112
Profondeur porte ouverte		1500	1515	1515	1415	1415
Dotation clayettes GN 2/1		-	-	-	4	8

Options pour armoires spéciales "viande" : portillons - roulettes - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire

Options pour armoires spéciales "poisson" : revêtement tout inox 18-10 - roulettes (ASP 311) - fermeture à clé (ASP 311) - arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte (ASP 651 et ASP 652) - enregistreur mémoire - enregistreur graphique de température hebdomadaire

TOPS GASTRONOMES

Gamme "TG"

Modulaires & démontables

GN 2/1



TG 2

- Modulaire et démontable par sous-ensemble
- Températures positives ou basses températures
- 1, 2, 3 et 4 portillons (suivant versions)
- **Profondeur 800 mm**
- Modularité permettant les associations multi-températures
- Pour clayettes GN 2/1
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Dessus inox isolé de série - version avec plan de travail unique inox 18-10 - avec ou sans dossier
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillons(s) magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Ambiance 43°C
- Dégivrage électrique sur modèles basses températures
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Version avec froid renforcé par évaporateur supplémentaire (modèles TG 3X et TG 4X)

Caractéristiques		Modèles					
Température		+1°C/+10°C				-18°C/-25°C	
Revêtement extérieur	Inox 18-10	TG 1	TG 2	TG 3	TG 4	TGN 2	TGN 3
Nombre de portillon(s)		1	2	3	4	2	3
Puissance installée (W)		730	730	730	860	1100	1600
Dimensions* hors-tout (mm)	L	1305	1960	2615	3270	1960	2615
	P	807	807	807	807	807	807
	H	901	901	901	901	901	901
Profondeur porte ouverte		1375	1375	1375	1375	1375	1375
Dotation clayettes GN 2/1		2	4	6	8	4	6

* Dimensions des modèles avec groupe logé - pour version équipée sans groupe, longueur (L) est à réduire de 400 mm.

Dimensions des modèles TG 3X et TG 4X avec évaporateur supplémentaire : longueur (L) est à augmenter de 80 mm.

Options : module à 2 tiroirs ou 3 tiroirs - module spécial "poisson" à 3 tiroirs - fonctionnement -2°C/+10°C - découpe dans le dessus - fermeture à clé - tiroir neutre au-dessus du logement de groupe - tableau de commande et logement de groupe à droite - pieds inox - roulettes - alarme sonore et visuelle (modèles à températures positives) - enregistreur mémoire

TOPS GASTRONOMES ÉTROITS

Gamme "TGE"

Modulaires &
démontables

GN 1/1



TGE 3 avec options 2 et 3 tiroirs,
tiroir neutre et roulettes

- Modulaire et démontable par sous-ensemble
- Températures positives ou basses températures
- 1, 2, 3, 4 et 5 portillons (suivant versions)
- **Profondeur 700 mm**
- Modularité permettant les associations multi-températures
- Pour clayettes GN 1/1
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Dessus inox isolé de série - version avec plan de travail unique inox 18-10 - avec ou sans dossier
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillon(s) magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Ambiance 43°C
- Dégivrage électrique sur modèles basses températures
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Version avec froid renforcé par évaporateur supplémentaire (modèles TGE 3X, TGE 4X et TGE 5X)

Caractéristiques		Modèles						
		+1°C/+10°C					-18°C/-25°C	
Température		TGE 1	TGE 2	TGE 3	TGE 4	TGE 5	TGEN 2	TGEN 3
Revêtement extérieur	Inox 18-10							
Nombre de portillon(s)		1	2	3	4	5	2	3
Puissance installée (W)		730	730	730	730	860	1100	1600
Dimensions* hors-tout (mm)	L	1105	1560	2015	2470	2925	1560	2015
	P	707	707	707	707	707	707	707
	H	901	901	901	901	901	901	901
Profondeur porte ouverte		1075	1075	1075	1075	1075	1075	1075
Dotation clayettes GN 1/1		2	4	6	8	10	4	6

* Dimensions des modèles avec groupe logé - pour version équipée sans groupe, longueur (L) est à réduire de 400 mm.

Dimensions des modèles TGE 3X, TGE 4X et TGE 5X avec évaporateur supplémentaire : longueur (L) est à augmenter de 80 mm.

Options : module à 2 tiroirs ou 3 tiroirs - module spécial "poisson" à 3 tiroirs - fonctionnement -2°C/+10°C - découpe dans le dessus - fermeture à clé - tiroir neutre au-dessus du logement de groupe - tableau de commande et logement de groupe à droite - pieds inox - roulettes - alarme sonore et visuelle (modèles à températures positives) - enregistreur mémoire

TOPS TRAITEURS

Gamme "TC"

Modulaires & démontables

600 x 400



TCO 2 avec granit réfrigéré
et option tiroir neutre

- Modulaire et démontable par sous-ensemble
- Températures positives ou basses températures
- 1, 2, 3 et 4 portillons (suivant versions)
- **Profondeur 800 mm**
- Modularité permettant les associations multi-températures
- Pour clayettes 600 x 400
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Dessus inox isolé de série - version avec plan de travail unique inox 18-10 - avec ou sans dossier
- Version avec dessus ouvert ou avec granit réfrigéré
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillon(s) magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Ambiance 43°C
- Dégivrage électrique sur modèles basses températures
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		Modèles					
		+1°C/+10°C				-18°C/-25°C	
Avec dessus inox isolé		TC 1	TC 2	TC 3	TC 4	TCN 2	TCN 3
Avec dessus ouvert ou granit réfrigéré		-	TCO 2	TCO 3	-	-	-
Nombre de portillon(s)		1	2	3	4	2	3
Puissance installée (W)		730	730	730/860 **	860	1100	1600
Dimensions* hors-tout (mm)	L	1175	1700/1710**	2225/2235**	2750	1700	2225
	P	807	807/810**	807/810**	807	807	807
	H	901	901/920**	901/920**	901	901	901
Profondeur porte ouverte		1245	1245	1245	1245	1245	1245
Dotation clayettes 600 x 400		2	4	6	8	4	6

* Dimensions des modèles avec groupe logé - pour version équipée sans groupe, longueur (L) est à réduire de 400 mm.

** Modèles avec dessus ouvert et granit réfrigéré.

Options : fonctionnement -2°C/+10°C - fermeture à clé - tiroir neutre au-dessus du logement de groupe - tableau de commande et logement de groupe à droite - pieds inox - roulettes - alarme sonore et visuelle (modèles à températures positives) - enregistreur mémoire

DESSERTES DE BAR

Gamme "DB"

Modulaires &
démontables

505 x 410



DB 3 S avec option 2 tiroirs

- Modulaire et démontable par sous-ensemble
- Températures positives
- 2, 3 et 4 portillons (suivant versions)
- **Profondeur 600 mm**
- Clayettes 505 x 410
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Dessus inox isolé de série - version avec plan de travail inox 18-10 unique - avec ou sans dossier
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillons(s) magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Ambiance 43°C
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		€€	Modèles		
Température			+1°C/+10°C		
Revêtement extérieur	Inox 18-10		DB 2	DB 3	DB 4
Nombre de portillon(s)			2	3	4
Puissance installée (W)			730	730	860
Dimensions* hors-tout (mm)	L		1700	2225	2750
	P		607	607	607
	H		901	901	901
Profondeur porte ouverte			1045	1045	1045
Dotation clayettes 505 x 410			4	6	8

* Dimensions des modèles avec groupe logé - pour version équipée sans groupe, longueur (L) est à réduire de 400 mm.

Options : module à 2 tiroirs - module avec portillon vitré - fermeture à clé - tiroir neutre au-dessus du logement de groupe - tableau de commande et logement de groupe à droite - roulettes - pieds inox - alarme sonore et visuelle - enregistreur mémoire

SOUBASSEMBLEMENTS RÉFRIGÉRÉS "SNACK" Gamme "SBR"

Monocoques

GN 1/1



SBR 3 avec options module à 2 tiroirs
(bacs non fournis)

- Construction monocoque
- Températures positives
- 1, 2 et 3 portillons (suivant modèles)
- **Profondeur 700 mm**
- **Hauteur 635 mm - prévu pour recevoir sur le dessus des éléments supérieurs de cuisson "à poser"**
- Pour clayettes GN 1/1
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs NF
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillons magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Groupe hermétique à condensation par air sur glissières (modèles avec groupe logé)
- Ambiance 43 °C
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Mono 230V + T
- Boîtier pour loger raccords électriques
- des éléments supérieurs de cuisson
- Fluides frigorigènes : R134A (modèles avec groupe logé), R404A (modèles équipés sans groupe)
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		€€	Modèles		
Température			0°C/+10°C		
Revêtement extérieur	Inox 18-10		SBR 1	SBR 2	SBR 3
Nombre de portillon(s)			1	2	3
Puissance installée (W)			350	350	350
Dimensions* hors-tout (mm)	L		800	1200	1600
	P		700	700	700
	H		635	635	635
Profondeur	porte ouverte		1090	1090	1090
	tiroir tiré (option)		1310	1310	1310
Dotation clayettes GN 1/1			1	2	3

* Dimensions identiques pour modèles avec groupe logé et modèles équipés sans groupe

Options : module à 2 tiroirs - pieds inox

TOPS SALAD'CHEF

Gamme "TSC"

GN 1/1



TSC 3 avec option couvercle articulé (bacs non fournis)

- Températures positives
- 2 et 3 portillons (suivant modèles)
- Découpe dans le dessus pouvant recevoir des bacs Gastronormes
- Hauteur maxi des bacs 150 mm (65 mm pour le bac côté évaporateur)
- Couvercle standard inox 18-10 type abattant, non isolé
- Couvercle démontable sans outils par la face avant
- Tablette de découpe profondeur 230 mm en polyéthylène haute densité
- Profondeur hors-tout portillon(s) ouvert(s) : 1075 mm
- Stockage dans portillons sur clayettes GN 1/1 (530 x 325)
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Dessus unique inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillons magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Ambiance 43 °C
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Mono 230 V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		€€	Modèles	
Température			+1°C/+10°C	
Revêtement extérieur	Inox 18-10		TSC 2	TSC 3
Nombre de portillon(s)			2	3
Découpe dans le dessus	Capacité		2 x bacs GN 1/1 + 1 x bac GN 2/4	4 x bacs GN 1/1
Puissance installée (W)			730	730
Dimensions ⁽¹⁾ hors-tout (mm)	L		1555	2010
	P		790 ⁽²⁾ / 840 ⁽³⁾	790 ⁽²⁾ / 840 ⁽³⁾
	H		910	910
Profondeur porte ouverte			1075	1075
Dotation clayettes GN 1/1			4	6

(1) Dimensions des modèles avec groupe logé - pour version équipée sans groupe, longueur (L) est à réduire de 400 mm

(2) Profondeur hors-tout sans tablette de découpe - (3) Profondeur hors-tout avec tablette de découpe

Options : couvercle isolé type abattant - couvercle articulé en 2 parties - fermeture à clé - tiroir neutre au-dessus du logement de groupe - roulettes - pieds inox - alarme sonore et visuelle - enregistreur mémoire

TOPS PRÉPARATION

Gamme "TPR"

GN 1/1



TPR 3 avec options logement de groupe à droite, module à 2 tiroirs, roulettes, fermetures à clé (bacs et couvercles non fournis)

- Températures positives
- 2 et 3 portillons (suivant modèles)
- Réserve à ingrédients réfrigérée pouvant recevoir des bacs GN 1/4 ou sous-multiples
- Hauteur maxi des bacs 150 mm
- Couvercle inox 18-10 type abattant, non isolé
- Dessus unique inox 18-10
- **Profondeur 710 mm**
- Profondeur hors-tout portillon(s) ouvert(s) : 1075 mm
- Stockage dans portillons sur clayettes GN 1/1 (530 x 325)
- Froid ventilé
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillons magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Ambiance 43 °C
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital
- Mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		C€		Modèles	
Température				+1°C/+10°C	
Revêtement extérieur	Inox 18-10			TPR 2	TPR 3
Nombre de portillon(s)				2	3
Réserve à ingrédients réfrigérée				9 x bacs GN 1/4	12 x bacs GN 1/4
Puissance installée (W)				730	730
Dimensions ⁽¹⁾ hors-tout (mm)	L			1575	2030
	P			710	710
	H			1180	1180
Profondeur porte ouverte				1075	1075
Dotation clayettes GN 1/1				4	6

(1) Dimensions identiques pour modèles avec groupe logé et modèles équipés sans groupe

Options : modules à 2 ou 3 tiroirs - fermeture à clé - tiroir neutre au-dessus du logement de groupe - tableau de commande et logement de groupe à droite - pieds inox - roulettes - alarme sonore et visuelle - enregistreur mémoire

MEUBLES PIZZA

Gamme "TPZ"

600 x 400



TPZ 3 - 7TI (bacs inox non fournis)

- Construction en acier inoxydable 18-10
- Températures positives
- 2 ou 3 portillons - modules à 2 et à 7 tiroirs neutres (suivant modèles)
- **Profondeur 800 mm**
- Stockage sur plaques ou dans bacs 600 x 400 (format pâtissier) non fournis
- Dessus granit non réfrigéré
- Isolation épaisseur 50 mm
- Angles intérieurs arrondis
- Aménagement intérieur démontable
- Joints de portillons magnétiques
- Pieds réglables en hauteur
- Froids ventilés séparés pour portillons et vitrine réfrigérée à ingrédients
- 2 régulations électroniques avec afficheur digital
- Mono 230 V + T
- Fluide frigorigène R134A
- En conformité avec normes en vigueur

Caractéristiques		Modèles						
Température		+1°C/+10°C						
Revêtement extérieur	Inox 18-10	TPZ 2	TPZ 3	TPZ 3 - 2TI	TPZ 3 - 7TI	TPZ 4 - 2TI	TPZ 4 - 7TI	
Nombre de portillon(s)		2	3	2	2	3	3	
Module à 2 tiroir neutres		-	-	1	-	1	-	
Module à 7 tiroir neutres à pâtons		-	-	-	1	-	1	
Vitrine réfrigérée à ingrédients	Capacité	6 x bacs GN 1/3	9 x bacs GN 1/3			12 x bacs GN 1/3		
Puissance installée (W)		250 ⁽¹⁾ + 130 ⁽²⁾	400 ⁽¹⁾ + 140 ⁽²⁾	250 ⁽¹⁾ + 130 ⁽²⁾	250 ⁽¹⁾ + 130 ⁽²⁾	400 ⁽¹⁾ + 140 ⁽²⁾	400 ⁽¹⁾ + 140 ⁽²⁾	
Dimensions hors-tout (mm)	L	1420	1960	1960	1960	2500	2500	
	P	800	800	800	800	800	800	
	H	1470	1470	1470	1470	1470	1470	

(1) Puissance installée - meuble bas avec portillons

(2) Puissance installée - vitrine réfrigérée à ingrédients

Option : roulettes - aménagement montants support glissières



L' i-CHILLING®

LA NOUVELLE ÈRE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE

● **Refroidissement intelligent auto-adaptatif (Brevet FRIGINOX)**

- Protège le produit contre la congélation en surface, dans le respect de la réglementation en vigueur
- Détermine les paramètres du cycle à réaliser en fonction du chargement à refroidir
- Quels que soient le type de produit et son emballage, sans aucune intervention de l'utilisateur

● **Carte ProgramCycle (de série sur les modèles à chariots iC, en option sur les autres modèles iC)**

- 25 configurations différentes sélectionnables
- Tous les paramètres du cycle sont configurables

● **Carte DataTransfer (option – non compatible avec les modèles TMX 20-12 iC et TXP 15 iC)**

- Connecteur type DB 9
 - sortie imprimante (RS232C)
 - sortie PC ou réseau informatique (RS232C)
 - entrée/sortie réseau informatique avec protocole Modbus (RS 485C) suivant versions
- Connecteur type 4-20 mA
 - Signal 4-20 mA (température Frigisonde) pour utilisation avec un enregistreur de température centralisé ou GTC

● **Autres options spécifiques à la gamme i-Chilling®**

- Imprimante entièrement automatique (carte DataTransfer incluse)
- Double commande
- Voyant de fin de cycle pour visibilité à grande distance (cellules à chariots uniquement)
- Visualisation d'informations à distance
- Logiciel de supervision i-Vigi multi-cellules i-Chilling® sur PC (jusqu'à 15 cellules)

Une vision d'avance
dans la gestion du
refroidissement rapide

Supervision
multicellules

i-Vigi



- Réseau local permettant la supervision, via un ordinateur PC, de 1 à 15 cellules i-Chilling Friginox. Ces cellules doivent avoir été préalablement pré-équipées en usine (option) pour la supervision i-Vigi.
- Écran "Tableau de bord" : vue synthétique ou détaillée du fonctionnement de l'ensemble des cellules interconnectées
- Écran "Historique" : visualisation et analyse des enregistrements des fonctionnements des cellules interconnectées
- Écran "Paramètres" : lecture et modification des paramètres de chacune des régulations électroniques des cellules interconnectées

CELLULES MIXTES sur pieds

Gamme "MX"

REFROIDISSEMENT
ET SURGÉLATION RAPIDE

Frispeed Plus et i-Chilling®

**NOUVELLE RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE I-CHILLING®**
(vous reporter page 24)

CE QU'EST LE RESPECT DES NORMES :

Rappel de la réglementation
en matière de refroidissement rapide
La durée de refroidissement de $+63^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$
à cœur doit être inférieure ou égale à 2 heures.
Pour la surgélation rapide, spécifications
du Label NF Hygiène Alimentaire
Le cycle de surgélation doit abaisser la température de toutes
les barquettes de la charge nominale de $+63^{\circ}\text{C}$ à -18°C
à cœur en un temps égal ou inférieur à 4 h 30.

- Utilisation mixte :
 - Refroidissement rapide de $+64,5^{\circ}\text{C}$ à $+8,5^{\circ}\text{C}$ à cœur
 - Surgélation rapide de $+64,5^{\circ}\text{C}$ à $-19,5^{\circ}\text{C}$ à cœur
- Pour clayettes et bacs GN 1/1 (non fournis)
- Frigsonde multipoints de série (à l'exception du modèle MX 15-5 A EM - Frigsonde non adaptable) - pilotage 100 % automatique de la cellule
- Possibilité de fonctionner en mode "Chrono" (décomptage de temps)
- Sur cellules Frispeed Plus, en mode refroidissement rapide, dispositif limitant la température de l'air à la surface du produit à 0°C (réduit les risques de prise en glace superficielle)



TMX 20-12 A iC



MX 105-65 E iC

SPÉCIFICITÉS MODÈLES MX 20-10 A ENC ET MX 20-10 A ENC iC

- Cellule totalement encastrable sous table ou plan de travail
- Seule la face avant doit être laissée libre pour l'aération du groupe de condensation
- Montée sur 4 mini-roulettes pour faciliter le nettoyage



MX 20-10 A ENC

- Sur cellules i-Chilling, refroidissement intelligent auto-adaptatif (brevet Friginox) détermine la température de l'air de refroidissement en fonction du chargement. Refroidissement rapide effectué dans le respect de la durée de cycle à ne pas dépasser, tout en protégeant le produit contre la congélation en surface.
- Maintien automatique à température de conservation dès la fin du cycle
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe (suivant modèles)
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Joint de porte magnétique et démontable
- Piétement réglable en hauteur
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable sans outil
- Régulation électronique avec afficheur digital Frispeed Plus ou i-Chilling suivant modèles (sauf modèle MX 15-5 A EM - régulation électromécanique)
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage sur modèles MX 20-10 A, MX 20-10 A iC, MX 20-10 A ENC, MX 20-10 A ENC iC et MX 45-20 iC
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur



MX 15-5 A EM



MX 45-20 A iC



Marque NF Hygiène alimentaire délivrée par AFNOR Certification
11, rue Francis de Pressensé
93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX

Cette marque certifie la conformité au règlement NF 031.
Caractéristiques certifiées : - aptitude au nettoyage,
- performances frigorifiques.






Avec les cellules mixtes FRIGINOX, ce sont des performances garanties !

Les capacités (kg par cycle) annoncées pour chacune des cellules FRIGINOX sont le résultat de tests de performances réalisés en usine,

- suivant le protocole d'essai utilisé pour l'obtention de la marque **Logo NF Hygiène Alimentaire** : le produit test est de la purée de flocons de pommes de terre, conditionnée en barquettes carton GN 1/2 (hauteur 45 mm) avec opercule, 1,8 kg de purée par barquette,
- suivant le protocole d'essai optimisé FRIGINOX : le produit test est de la purée de flocons de pommes de terre, conditionnée en barquettes carton GN 1/2 (hauteur 45 mm) sans opercule, 2,4 kg de purée par barquette.

Dans les deux types d'essai effectués :

- une barquette par niveau au minimum est équipée d'une sonde thermocouple de contrôle de température, placée au centre géométrique du produit test et reliée à une centrale de mesure multi-voies,
- pour le début du cycle, la température de départ moyenne des sondes à cœur est de +64,5 °C. La fin de cycle est donnée par la dernière des sondes à cœur atteignant +8,5 °C ou -19,5 °C (suivant le type de cycle : refroidissement rapide ou surgélation rapide),
- la durée du cycle doit être inférieure ou égale à 2 h en refroidissement rapide et à 4 h 50 min en surgélation rapide.

Caractéristiques		Cellules mixtes sur pieds : refroidissement et surgélation rapide						
Régulation électromécanique	avec groupe logé	MX 15-5A EM	Cellules encastrables	*	Cellules meubles bas	*	*	*
Régulation à pilotage automatique	avec groupe logé	*	MX 20-10 A ENC	MX 20-10 A	TMX 20-12 A	*	*	*
	équipé sans groupe	*	*	*	TMX 20-12 S			
i-Chilling® : régulation auto-adaptative	avec groupe logé	*	MX 20-10 A ENC iC	MX 20-10 A iC	TMX 20-12 A iC	MX 45-20 A iC	MX 75-35 A iC	MX 105-45 E iC
	équipé sans groupe	*	*	*	TMX 20-12 S iC	MX 45-20 S iC	MX 75-35 S iC	MX 105-45 S iC
Nombre de repas ⁽¹⁾ / jour (en refroidissement rapide)		48 / 96	64 / 128	64 / 128	64 / 128	144 / 288	240 / 480	336 / 672
Refroidissement rapide +64,5°C à +8,5°C à cœur Capacité (kg) par cycle	4,8 kg maxi par niveau / en 2 h maxi	15	20	20	20	45	75	105
	3,6 kg maxi par niveau / en 2 h maxi	11	15	15	15	34	56	79
	4,8 kg maxi par niveau / en 90 min maxi	10	12	12	12	27	50	85
Surgélation rapide +64,5°C à -19,5°C à cœur Capacité (kg) par cycle	4,8 kg maxi par niveau / en 4 h 50 maxi	5	10	10	12	20	35	65
	3,6 kg maxi par niveau / en 4 h 50 maxi	3,6	7	7	11	15	25	50
Nbre maxi de niveaux GN 1/1 pour l'espacement (mm) entre niveaux spécifié		4 (74 mm) ⁽²⁾	4 (74 mm) ⁽²⁾	4 (74 mm) ⁽²⁾	7 (70 mm) ⁽³⁾	9 (70 mm) ⁽²⁾	15 (70 mm) ⁽²⁾	21 (66 mm) ⁽²⁾
Puissance installée ⁽⁴⁾ (W)		950	1600	1600	1600	2280	4000	6100
Tension d'alimentation (V)		230/1+T	230/1+T	230/1+T	230/1+T	230/1+T	400/3+N+T ⁽⁴⁾	400/3+N+T ⁽⁴⁾
Dimensions hors-tout (mm)	L	770	900	770	1305 ⁽⁴⁾	770	770	770
	P	790	695	790	801	790	790	790
	H	955	820	955	900	1546	1920	2235 ⁽⁴⁾
Profondeur porte ouverte (mm)		1500	1400	1500	1374	1500	1500	1500
Dotation paires de glissières		3	4	4	4	9	15	21
Marque NF Hygiène Alimentaire ⁽⁵⁾								

(1) Portion de 300 g

(2) En option, aménagement intérieur mixte adapté à l'utilisation simultanée de clayettes formats GN 1/1 et 600 x 400

(3) De série, aménagement intérieur mixte adapté à l'utilisation simultanée de clayettes formats GN 1/1 et 600 x 400

(4) Pour version avec groupe logé

Options (suivant modèles) : aménagement intérieur bi-formats GN 1/1 et 600 x 400 - roulettes - dessus granit (TMX 20-12 et TMX 20-12 iC) - moto-ventilateur(s) conçus pour nettoyage au jet d'eau (étanchéité IPX6) - glissières support clayettes - clayettes - etc.

Options spécifiques aux modèles Frispeed Plus (suivant modèles) : alarme sonore - arrêt ventilation - etc.

Options spécifiques aux modèles i-Chilling (suivant modèles) : carte ProgramCycle - carte DataTransfer - imprimante - voyant fin de cycle additionnel - visualisation d'informations à distance - supervision multi-cellules i-Vigi - etc.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE sur pieds Gammes "XR" Frispeed Plus et i-Chilling®

**NOUVELLE RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE I-CHILLING®**
(vous reporter page 24)

CE QU'EST LE RESPECT DES NORMES :
Rappel de la réglementation
en matière de refroidissement rapide
La durée de refroidissement de +63°C à +10°C
à cœur doit être inférieure ou égale à 2 heures.

- Refroidissement rapide de +64,5°C à +8,5°C à cœur
- Pour clayettes et bacs GN 1/1 (non fournis)
- Frigisonde multipoints de série sur tous les modèles - pilotage 100 % automatique de la cellule
- Possibilité de fonctionner en mode "Chrono" (décomptage de temps)
- Sur cellule Frispeed Plus, dispositif limitant la température de l'air à la surface du produit à 0°C (réduit les risques de prise en glace superficielle)
- Sur cellules i-Chilling, refroidissement intelligent auto-adaptatif (brevet Friginox) détermine la température de l'air de refroidissement en fonction du chargement. Refroidissement rapide effectué dans le respect de la durée de cycle à ne pas dépasser, tout en protégeant le produit contre la congélation en surface.
- Maintien automatique à température de conservation dès la fin du cycle
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe (suivant modèles)
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Joint de porte magnétique et démontable
- Piétement réglable en hauteur
- Plancher sans seuil
- Aménagement intérieur démontable sans outil
- Régulation électronique avec afficheur digital Frispeed Plus (XR 20 A) ou i-Chilling (modèles iC)
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage sur modèles XR 20 A, XR 20 A iC, XR 40 iC et XR 45 iC
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur



XR 20 A



XR 40 A iC



Marque NF Hygiène alimentaire délivrée par AFNOR Certification
11, rue Francis de Pressensé
93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX

Cette marque certifie la conformité au règlement NF 031.

Caractéristiques certifiées : - aptitude au nettoyage,
- performances frigorifiques.



XR 60 A iC



XR 105 E iC







Avec les cellules mixtes FRIGINOX, ce sont des performances garanties !

Les capacités (kg par cycle) annoncées pour chacune des cellules FRIGINOX sont le résultat de tests de performances réalisés en usine,

- suivant le protocole d'essai utilisé pour l'obtention de la marque **Logo NF Hygiène Alimentaire** : le produit test est de la purée de flocons de pommes de terre, conditionnée en barquettes carton GN 1/2 (hauteur 45 mm) avec opercule, 1,8 kg de purée par barquette,
- suivant le protocole d'essai optimisé FRIGINOX : le produit test est de la purée de flocons de pommes de terre, conditionnée en barquettes carton GN 1/2 (hauteur 45 mm) sans opercule, 2,4 kg de purée par barquette.

Dans les deux types d'essai effectués :

- une barquette par niveau au minimum est équipée d'une sonde thermocouple de contrôle de température, placée au centre géométrique du produit test et reliée à une centrale de mesure multi-voies,
- pour le début du cycle, la température de départ moyenne des sondes à cœur est de +64,5 °C. La fin de cycle est donnée par la dernière des sondes à cœur atteignant +8,5 °C,
- la durée du cycle doit être inférieure ou égale à 2 h.

Caractéristiques		Cellules sur pieds de refroidissement rapide					
Régulation à pilotage automatique	avec groupe logé	XR 20A
i-Chilling® : régulation auto-adaptative	avec groupe logé	XR 20 A iC	XR 40 A iC	XR 45 A iC	XR 60 A iC	XR 75 A iC	XR 105 E iC
	équipé sans groupe	.	XR 40 S iC	XR 45 S iC	XR 60 S iC	XR 75 S iC	XR 105 S iC
Nombre de repas ⁽¹⁾ / jour (en refroidissement rapide)		64 / 128	128 / 256	144 / 288	192 / 384	240 / 480	336 / 672
Refrigération rapide +64,5°C à +8,5°C à cœur Capacité (kg) par cycle	4,8 kg maxi par niveau / en 2 h maxi	20	40	45	60	75	105
	3,6 kg maxi par niveau / en 2 h maxi	15	30	34	45	56	79
	4,8 kg maxi par niveau / en 90 min maxi	12	25	27	40	50	85
Nbre maxi de niveaux GN 1/1 pour l'espacement (mm) entre niveaux spécifié		4 (74 mm) ⁽²⁾	9 (70 mm) ⁽²⁾	9 (70 mm) ⁽²⁾	15 (70 mm) ⁽²⁾	15 (70 mm) ⁽²⁾	21 (70 mm) ⁽²⁾
Puissance installée ⁽⁴⁾ (W)		1600	1700	2280	2750	4000	6100
Tension d'alimentation (V)		230/1+T	230/1+T	230/1+T	230/1+T	400/3+N+T ⁽²⁾	400/3+N+T ⁽²⁾
Dimensions hors-tout (mm)	L	770	770	770	770	770	770
	P	790	790	790	790	790	790
	H	955	1546	1546	1920	1920	2235 ⁽²⁾
Profondeur porte ouverte (mm)		1500	1500	1500	1500	1500	1500
Dotation paires de glissières		4	8	9	12	15	21
Marque NF Hygiène Alimentaire ⁽³⁾		 (3)	 (2) (3)	 (2) (3)	 (2) (3)	 (2) (3)	 (2) (3)

(1) Portion de 300 g

(2) Pour version avec groupe logé

Options (suivant modèles) : moto-ventilateur(s) conçus pour nettoyage au jet d'eau (étanchéité IPX6) - glissières support clayettes - clayettes - etc.

Options spécifiques aux modèles Frispeed Plus (suivant modèles) : alarme sonore - arrêt ventilation - etc.

Options spécifiques aux modèles i-Chilling (suivant modèles) : carte ProgramCycle - carte DataTransfer - imprimante - voyant fin de cycle additionnel - visualisation d'informations à distance - supervision multi-cellules i-Vigi - etc.

COMBINÉS CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET ARMOIRE DE CONSERVATION

Gamme "DUO"

Frispeed Plus et i-Chilling®

Le système compact idéal pour la liaison froide : 2 fonctions dans la même enceinte

- 1 portillon réservé au refroidissement rapide
- 1 portillon, ou 1 portillon et 1 porte pour la conservation des produits refroidis (suivant modèles)
- Démontable en deux parties dans le cas d'accès difficiles (Duo 25-900 A / Duo 25-900 A iC)
- Revêtement extérieur tout inox 18-10
- Intérieur tout inox
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte et portillons magnétiques
- Plancher sans seuil
- Pieds réglables en hauteur
- Glissières amovibles
- Aménagement intérieur démontable
- 2 circuits frigorifiques indépendants
- Avec groupes logés ou équipés sans groupes
- Ambiance 43°C
- Alimentation mono 230V + T
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur

Caractéristiques		Modèles	
Régulation à pilotage automatique	avec groupes logés	Duo 25-300 A	Duo 25-900 A
	équipé sans groupes	Duo 25-300 S	Duo 25-900 S
i-Chilling® : régulation auto-adaptative	avec groupes logés	Duo 25-300 A iC	Duo 25-900 A iC
	équipé sans groupes	Duo 25-300 S iC	Duo 25-900 S iC
Puissance installée** (W)		2350	
Tension d'alimentation (V)		230/1+T	
Dimensions hors-tout (mm)	L	805	1450
	P	915	915
	H**	2260	2260
Profondeur porte ouverte		1525	1525

Compartiment refroidissement rapide	
Refroidissement rapide +63°C à +10°C à cœur	25
Capacité (kg) par cycle	
Nbre maxi* de niveaux GN 1/1	19
Dotation clayettes GN 1/1	7

+

Compartiment conservation		
Température	+1°C/+10°C	
Volume (litres)	300	900
Accès	1 portillon	1 portillon + 1 porte
Dotation clayettes GN 2/1	2	6

* Avec espacement de 35 mm entre niveaux

** Pour version avec groupes logés

**NOUVELLE RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE i-CHILLING®**
(vous reporter page 24)

DUO 25-900 A iC



**Conservation
+1°C / +10°C**

DUO 25-300 A



**Conservation
+1°C / +10°C**

**Refroidissement
rapide**

**Conservation
+1°C / +10°C**

**Refroidissement
rapide**

CE QU'EST LE RESPECT DES NORMES :
Rappel de la réglementation
en matière de refroidissement rapide
La durée de refroidissement de +63°C à +10°C
à cœur doit être inférieure ou égale à 2 heures.

**SPÉCIFICITÉS COMPARTIMENT
REFROIDISSEMENT RAPIDE**

- Refroidissement rapide de +63°C à +10°C à cœur
- Pour clayettes et bacs GN 1/1
- Frigsonde multipoints en série – pilotage 100 % automatique du compartiment cellule
- Possibilité de fonctionner en mode "Chrono" (décomptage de temps)
- Dispositif limitant la température de l'air à la surface du produit à 0°C (réduit les risques de prise en glace superficielle)
- Maintien automatique à température de conservation dès la fin du cycle
- Régulation électronique avec afficheur digital Frispeed Plus ou i-Chilling® (suivant modèles)

Options :

Compartiment refroidissement rapide :

- Modèles Frispeed Plus : alarme sonore - variateur de vitesse sur ventilation - arrêt ventilation à l'ouverture de porte
- Modèles i-Chilling : pour options vous reporter page 24

Compartiment conservation : portillons - éclairage intérieur - fermeture à clé - arrêt ventilation à l'ouverture de la porte et du portillon - alarme sonore et visuelle - enregistreur électronique de température à mémoire

**SPÉCIFICITÉS COMPARTIMENT
CONSERVATION**

- Température positive
- Capacités : 300 ou 900 litres (suivant modèles)
- Pour clayettes GN 2/1
- Froid ventilé
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique avec afficheur digital

COMBINÉS ULTRACOMPACT À CHARIOTS

Cellule/Armoire de conservation



Leurs principaux atouts : compacité et modularité garantissant un faible encombrement au sol, une grande souplesse d'utilisation et une meilleure sécurité de fonctionnement.

Avec 258 combinaisons possibles, il y a forcément une solution adaptée à vos besoins. Vous composez vous-même votre Combiné UltraCompact.

FRIGINOX vous propose 3 modèles de combinés : 1, 2 ou 3 modules. Chaque module est totalement indépendant et disponible en 6 versions :

- Refroidissement rapide 110 minutes (avec groupe logé),
- Refroidissement rapide 110 minutes (équipé sans groupe),
- Refroidissement rapide 85 minutes (équipé sans groupe),
- Mixte : surgélation et refroidissement rapide (équipé sans groupe),
- Conservation à température positive +1°C / +10°C (avec groupe logé),
- Conservation à température positive +1°C / +10°C (équipé sans groupe).

Le positionnement de chacun des modules (à gauche, au centre, à droite – suivant modèle de combiné) est réalisé selon les besoins du client. Quant au sens de ferrage des portes, il peut être réalisé à gauche ou à droite (seule impossibilité : charnières de deux portes contiguës sur un même montant).

Chaque module peut recevoir un chariot de type échelle au format

- GN 1/1 (325 x 530 mm), ou
- 600 x 400 mm (chariot spécial pour combinés UltraCompact)

(Pour dimensions intérieures utiles, vous reporter aux tableaux pages 34 et 35).



UC 1

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10,
- Angles intérieurs arrondis,
- Aménagement intérieur facilement démontable sans outils,
- Joint de porte magnétique avec profil anti-salissures, démontable sans outils,
- Encadrement de façade avec dispositif anti-condensation,
- Joint racleur en bas de porte,
- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 80 mm,
- Sol inox isolé (épaisseur 20 mm) avec rampe d'accès,
- Séparation isolée entre chaque module,
- Isolation et fluide frigorigène R 404 A sans CFC ni HCFC,
- Tableau de commande lisse et étanche,
- En conformité avec la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur.



UC 2



UC 3

Caractéristiques		Combinés Ultracompact		
C€		UC 1	UC 2	UC 3
Modèles				
Nombre de modules (portes)		1	2	3
Dimensions hors-tout (mm)	L	710	1330	1950
	P		1070	
	H		2380 ⁽¹⁾ /2280 ⁽²⁾ /2120 ⁽³⁾	
Profondeur porte ouverte			1630	
Livraison monté		●	●	-
Livraison en modules dissociés		-	● (sur demande)	●

(1) Module UR iC avec groupe logé

(2) Module UAT avec groupe logé

(3) Tous autres modules équipés sans groupe

COMBINÉS ULTRACOMPACT À CHARIOTS

**NOUVELLE RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE I-CHILLING®**
(vous reporter page 24)

LES MODULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION RAPIDE À CHARIOT

4 VERSIONS AU CHOIX

- **UR iC** : refroidissement rapide 110 minutes (avec groupe logé),
- **URS iC** : refroidissement rapide 110 minutes (équipé sans groupe),
- **URXS iC** : refroidissement rapide 85 minutes (équipé sans groupe),
- **USS iC** : mixte - surgélation et refroidissement rapide (équipé sans groupe).

- **Régulation électronique i-Chilling® avec refroidissement intelligent auto-adaptatif,**
- **Frigisonde Multipoints de série,**
- Possibilité de fonctionner en mode "Chrono" (décomptage de temps),
- Maintien automatique à température de conservation dès la fin du cycle,
- Affichage digital, auto-contrôle et secours automatique,
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte et alarme sonore de série,
- **Carte ProgramCycle** (25 cycles mémorisables et totalement paramétrables) de série,
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion,
- 3 ventilateurs montés sur volet pivotant pour faciliter l'entretien,
- **Dégivrage électrique de série,**
- Groupe frigorifique à condensation par eau (sur module UR iC avec groupe logé),

CE QU'EST LE RESPECT DES NORMES :

Rappel de la réglementation en matière de refroidissement rapide

La durée de refroidissement de +63°C à +10°C à cœur doit être inférieure ou égale à 2 heures.

Pour la surgélation rapide, spécifications du Label NF Hygiène Alimentaire

Le cycle de surgélation doit abaisser la température de toutes les barquettes de la charge nominale de +63°C à -18°C à cœur en un temps égal ou inférieur à 4 h 30.



UC 2 composé à gauche d'un module URS iC et à droite d'un module USS iC (chariot GN 1/1 et clayettes en accessoires)

Caractéristiques		Modèles			
	CE	UR iC	URS iC	URXS iC	USS iC
Module					
Avec groupe logé		●	-	-	-
Équipé sans groupe		-	●	●	●
Refroidissement rapide +63°C à +10°C à cœur en 110 min Capacité (kg) par cycle		80	80	110	110
Refroidissement rapide +63°C à +10°C à cœur en 85 min Capacité (kg) par cycle		60	60	80	80
Surgélation rapide +63°C à -18°C à cœur en 4 h 30 Capacité (kg) par cycle		-	-	-	80
Capacité en chariot		1 chariot GN 1/1 ou 1 chariot 600 x 400 (spécial UltraCompact)			
Puissance installée (W)		5200		2600	
Tension d'alimentation (V)		Tri 400 + N + T		Mono 230 + T	
Dimensions intérieures utiles (mm)	L P H	500 650 1860	500 650 1860	500 650 1860	500 650 1860

Nota : capacités par cycle annoncées suivant l'accord AFNOR ACD40-003 pour l'attribution de la marque NF Hygiène Alimentaire
"MATÉRIEL DE RESTAURATION COLLECTIVE - MATÉRIELS FRIGORIFIQUES ...

Options "i-Chilling®" : Carte DataTransfer - Imprimante et carte DataTransfer - Lot de 5 rouleaux de papier thermique pour imprimante - Support inox pour fixation murale de l'imprimante - Voyant "fin de cycle" additionnel pour visibilité à grande distance - Visualisation d'informations à une distance maximale de 15 ou 45 mètres - Logiciel de supervision i-Vig multi-cellules i-Chilling®

Autres options : 2, 3 ou 4 sondes à piquer - Encadrements de façade avec cordons chauffants en 24V - Ventilateur évaporateur pour nettoyage au jet d'eau - virole et grille de protection en acier inox 18-10, hélice et moteur en acier protégé, étanchéité renforcée IPX 6 - Housse d'insonorisation du compresseur pour module UR iC avec groupe logé.

Groupes de condensation à distance pour modules de refroidissement et surgélation rapide URS iC - URXS iC et USS iC (équipés sans groupe).

LES MODULES DE CONSERVATION À TEMPÉRATURE POSITIVE – À CHARIOT

2 VERSIONS AU CHOIX

- **UAT** : conservation à température positive
+1°C / +10°C (avec groupe logé),
- **UATS** : conservation à température positive
+1°C / +10°C (équipé sans groupe)
- Régulation électronique avec afficheur digital,
- Groupe frigorifique à condensation par air
(sur module UAT avec groupe logé),
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion,
- Arrêt ventilation à l'ouverture de porte,
- Dégivrage ventilé.

Caractéristiques		Modèles	
Module		UAT	UATS
Avec groupe logé		●	-
Équipé sans groupe		-	●
Température		+1°C/+10°C	
Capacité en chariot		1 chariot GN 1/1 ou 1 chariot 600 x 400 (spécial UltraCompact)	
Puissance installée (W)		860	100
Tension d'alimentation (V)		Mono 230 + T	
Dimensions intérieures utiles (mm)	L	500	500
	P	760	760
	H	1860	1860



Intérieur d'un module
de conservation UATS

Options : Porte vitrée thermopane - Éclairage intérieur automatique à l'ouverture de porte - Alarme sonore et visuelle - Enregistreur mémoire électronique de températures - Enregistreur graphique hebdomadaire de température.

Accessoires communs à tous les types de modules : Plinthe extérieure de raccordement au sol - Angles et embouts pour plinthe - Chariot GN 1/1 (530 x 325 mm) inox 18-10, 20 ou 22 niveaux - Chariot 600 x 400 mm inox 18-10, 20 niveaux, spécial Combinés UltraCompact - Clayette GN 1/1 (530 x 325 mm) fil inox 18-10 - Clayette 600 x 400 mm fil inox 18-10.



UC 3 composé à gauche d'un module URS iC, au centre d'un module USS iC
et à droite d'un module UATS (chariot GN 1/1 et clayettes en accessoires)

CELLULES MIXTES à chariots

Gamme "RC"

REFROIDISSEMENT
ET SURGÉLATION RAPIDE

Frispeed Plus et i-Chilling®

**NOUVELLE RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE i-CHILLING®**
(vous reporter page 24)

CE QU'EST LE RESPECT DES NORMES :

**Rappel de la réglementation
en matière de refroidissement rapide**

La durée de refroidissement de +63°C à +10°C
à cœur doit être inférieure ou égale à 2 heures.

**Pour la surgélation rapide, spécifications
du Label NF Hygiène Alimentaire**

Le cycle de surgélation doit abaisser la température de toutes
les barquettes de la charge nominale de +63°C à -18°C
à cœur en un temps égal ou inférieur à 4 h 30.

- Utilisation mixte :
 - Refroidissement rapide de +63°C à +10°C à cœur
 - Surgélation rapide +63°C à -18°C à cœur
- Frigisonde multipoints de série sur tous les modèles - pilotage 100 % automatique de la cellule
- Possibilité de fonctionner en mode "Chrono" (décomptage de temps)
- Sur cellules Frispeed Plus, en mode refroidissement rapide dispositif limitant la température de l'air à la surface du produit à 0°C (réduit les risques de prise en glace superficielle)
- Sur cellules i-Chilling, refroidissement intelligent auto-adaptatif (brevet Friginox) détermine la température de l'air de refroidissement en fonction du chargement. Refroidissement rapide effectué dans le respect de la durée de cycle à ne pas dépasser, tout en protégeant le produit contre la congélation en surface.
- Maintien automatique à température de conservation dès la fin du cycle
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe (suivant modèles)
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Avec sol inox isolé et rampe d'accès
- De série, moto-ventilateurs conçus pour nettoyage au jet d'eau (étanchéité IPX6), viroles et grilles inox
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Dégivrage électrique de série
- Régulation électronique Frispeed Plus ou i-Chilling® (suivant modèles) avec afficheur digital, auto-contrôle et secours automatique
- Carte ProgramCycle de série sur modèles iC
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Livraison montée ou à plat (uniquement modèles RC 160-44 S et RC 160-44 S iC)



RC 80-22 S iC

Cellules à chariots

Caractéristiques		Mixtes : surgélation et refroidissement rapide		
Régulation à pilotage automatique	avec groupe logé	R 80-22	-	-
	équipé sans groupe	-	RC 80-22 S	RC 160-44 S
i-Chilling® : régulation auto-adaptative	avec groupe logé	R 80-22 iC	-	-
	équipé sans groupe	-	RC 80-22 S iC	RC 160-44 S iC
Refroidissement rapide +63°C à +10°C à cœur		80	80	160
Capacité (kg) par cycle				
Surgélation rapide +63°C à -18°C à cœur		-	40	80
Capacité (kg) par cycle				
Capacité en chariots GN 1/1 ⁽¹⁾		1	1	2
Puissance installée (W)		5200	2600	4300
Dégivrage électrique de série		●	●	●
Tension d'alimentation (V)		400/3+N+T	230/1+T	400/3+N+T
Dimensions hors-tout (mm)	L	980	980	1320
	P	1083	1083	1223
	H	2350	2130	2130
Profondeur porte ouverte		1930	1930	2070
Dimensions intérieures utiles (mm)	L	760	760	760
	P	620	620	960
	H	1860	1860	1860
Livraison	- à plat / avec sol	-	-	●
	- montée / avec sol	●	●	●
Option double accès		-	-	●

(1) pour autres modèles de chariots acceptés, vous reporter aux fiches techniques

Options (suivant modèles) : double accès (RC 160-44 S et RC 160-44 S iC uniquement) - chariots - tabourets de dépose pour chargeur - clayettes - etc.

Options spécifiques aux modèles Frispeed Plus (suivant modèles) : alarme sonore - arrêt ventilation - etc.

Options spécifiques aux modèles i-Chilling (suivant modèles) : carte DataTransfer - imprimante - voyant fin de cycle additionnel - double commande (cellules double accès) - visualisation d'informations à distance - supervision multi-cellules i-Vigi - etc.

Possibilité de fourniture de groupes à distance pour modèles à chariots équipés sans groupe.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE à chariots

Gammes "RR" et "RRX"

i-Chilling®

**NOUVELLE RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE i-CHILLING®**
(vous reporter page 24)

CE QU'EST LE RESPECT DES NORMES :
Rappel de la réglementation
en matière de refroidissement rapide
La durée de refroidissement de +63°C à +10°C
à cœur doit être inférieure ou égale à 2 heures.

- Refroidissement rapide de +63°C à +10°C à cœur :
 - par cycle de **110 min** maxi (modèles **RR**)
 - par cycle de **85 min** maxi (modèles à chariots **RRX**)
- Frigsonde multipoints de série sur tous les modèles - pilotage 100 % automatique de la cellule
- Possibilité de fonctionner en mode "Chrono" (décomptage de temps)
- Refroidissement intelligent auto-adaptatif (brevet Friginox) détermine la température de l'air de refroidissement en fonction du chargement. Refroidissement rapide effectué dans le respect de la durée de cycle à ne pas dépasser, tout en protégeant le produit contre la congélation en surface.
- Maintien automatique à température de conservation dès la fin du cycle
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe (suivant modèles)
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Avec ou sans sol inox isolé et rampe d'accès (suivant modèles)
- De série, moto-ventilateurs conçus pour nettoyage au jet d'eau (étanchéité IPX6), viroles et grilles inox - en option sur modèles RR 0.5 et RR 0.5 X iC
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Dégivrage électrique de série (suivant modèles)
- Régulation électronique i-Chilling® avec afficheur digital

Caractéristiques		€	Cellules spéciales chargeurs et chariots de fours mixtes		Refroidissement			Cellules double accès
i-Chilling® : régulation auto-adaptative	avec groupe logé		RR 0.5 iC	RR 0.5 X iC	RR 65 c Plus iC	RR 1-65A iC	RR 1 iC	RR 1 DA iC
	équipé sans groupe		RR 0.5 S iC	RR 0.5 XS iC	RR 65 cS Plus iC	-	RR 1S iC	RR 1S DA iC
			-	-	-	-	RRX 1S iC	RRX 1S DA iC
Refroidissement rapide +63°C à +10°C à cœur Capacité (kg) par cycle			36	36	65	65	80	80
Capacité en chariots ⁽¹⁾			1 ⁽²⁾	1 ⁽³⁾	1 ⁽⁴⁾	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1
Puissance installée (W)			2340 ⁽⁵⁾	2340 ⁽⁵⁾	3600 ⁽⁵⁾	3600 ⁽⁵⁾	5200 ⁽⁵⁾	5200 ⁽⁵⁾
Dégivrage électrique de série			-	-	-	●	●	●
Tension d'alimentation (V)			230/1+T	230/1+T	230/1+T	230/1+T	400/3+N+T ⁽⁵⁾	400/3+N+T ⁽⁵⁾
Dimensions hors-tout (mm)	L		770	770	805	980	980	990
	P		790	790	850	1083	1083	1250
	H ⁽⁵⁾		1960	1920	2400	2420	2350	2350
Profondeur porte ouverte			1500	1500	1525	1930	1930	2480
Dimensions intérieures utiles (mm)	L					760	760	560
	P					620	620	790
	H					1860	1860	1860
Livraison	- à plat / sans sol		-	-	-	-	-	●
	- à plat / avec sol		-	-	-	-	-	●
	- montée / avec sol		●	●	●	●	●	●
Double accès			-	-	-	-	-	de série
Marque NF Hygiène Alimentaire			-	-	-	-	NF ⁽⁵⁾	-

(1) pour autres modèles de chariots acceptés, vous reporter aux fiches techniques

(2) chargeur 6 ou 10 niveaux GN 1/1 de fours mixtes ou pulsés FRIGINOX ou ROSINOX Grandes Cuisines

(3) chargeur 6 ou 10 niveaux GN 1/1 de fours mixtes ou pulsés type RATIONAL



RR 2F-160 iC



RR 65c Plus iC



RR 1 DA iC

- Carte ProgramCycle de série - en option sur modèles RR 0.5 et RR 0.5 X iC
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Versions avec sol (livraison montée ou à plat) ou sans sol (livraison à plat) suivant modèles



Marque NF Hygiène alimentaire délivrée par AFNOR Certification
11, rue Francis de Pressensé
93571 LA PLAINE SAINT DENIS CEDEX

Cette marque certifie la conformité au règlement NF 031.
Caractéristiques certifiées : - aptitude au nettoyage,
- performances frigorifiques.

rapide						
RR 2F-80 iC	RR 2F-160 iC	RR 2 iC	-	-	-	-
RR 2FS-80 iC	RR 2FS-160 iC	RR 2S iC	RR 3FS-160 iC	RR 3FS iC	RR 4S iC	RR 6S iC
RRX 2FS-80 iC	RRX 2FS-160 iC	RRX 2S iC	-	RRX 3FS iC	RRX 4S iC	RRX 6S iC
80	160	160	160	240	320	480
1 x GN 1/1	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1
5400 ⁽⁵⁾	9200 ⁽⁵⁾	9600 ⁽⁵⁾	4300	11500	14000	20000
●	●	●	●	●	●	●
400/3+N+T ⁽⁵⁾	400/3+N+T ⁽⁵⁾	400/3+N+T ⁽⁵⁾	400/3+N+T	400/3+N+T	400/3+N+T	400/3+N+T
1320	1320	1420	1560	1560	1720	1920
1223	1223	1323	1323	1323	1643	2323
2420	2420	2420	2130	2130	2130	2130
2070	2070	2170	2310	2310	2630	3310
760	760	760	900	900	900	900
960	960	1060	1060	1060	1300	1980
1860	1860	1860	1860	1860	1860	1860
●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	-	-
option ⁽⁶⁾	option ⁽⁶⁾	option ⁽⁶⁾	option ⁽⁶⁾	option ⁽⁶⁾	option ⁽⁶⁾	option ⁽⁶⁾
⁽⁵⁾	⁽⁵⁾	-	-	-	-	-

(4) chariot GN 1/1 20 niveaux de fours mixtes types RATIONAL et KÜPPERBUSCH

(5) pour version avec groupe logé

(6) option double accès réservée aux modèles équipés sans groupe

Options (suivant modèles) :

double accès - moto-ventilateur(s) conçus pour nettoyage au jet d'eau (étanchéité IPX6) sur modèles RR 05 et RR 05 X - chariots - tabourets de dépose pour chargeur - clayettes - etc.

Options spécifiques aux modèles i-Chilling

(suivant modèles) :
carte ProgramCycle -
carte DataTransfer -
imprimante - voyant fin de cycle additionnel - double commande (cellules double accès) - visualisation d'informations à distance - supervision multi-cellules i-Vigi - etc.

Possibilité de fourniture de groupes à distance pour modèles à chariots équipés sans groupe.

CELLULES DE SURGÉLATION RAPIDE

à chariots Gamme "SR" i-Chilling®

**NOUVELLE RÉGULATION
ÉLECTRONIQUE i-CHILLING®**
(vous reporter page 24)

CE QU'EST LE RESPECT DES NORMES :

Rappel de la réglementation
en matière de refroidissement rapide
La durée de refroidissement de +63°C à +10°C
à cœur doit être inférieure ou égale à 2 heures.
Pour la surgélation rapide, spécifications
du Label NF Hygiène Alimentaire
Le cycle de surgélation doit abaisser la température de toutes
les barquettes de la charge nominale de +63°C à -18°C
à cœur en un temps égal ou inférieur à 4 h 30.

- Utilisation mixte :
 - Surgélation rapide +63°C à -18°C à cœur
 - Refroidissement rapide de +63°C à +10°C à cœur
- Frigisonde multipoints de série sur tous les modèles - pilotage 100 % automatique de la cellule
- Possibilité de fonctionner en mode "Chrono" (décomptage de temps)
- Refroidissement intelligent auto-adaptatif (brevet Friginox) détermine la température de l'air de refroidissement en fonction du chargement. Refroidissement rapide effectué dans le respect de la durée de cycle à ne pas dépasser, tout en protégeant le produit contre la congélation en surface.
- Maintien automatique à température de conservation dès la fin du cycle
- Avec groupe logé ou équipé sans groupe (suivant modèles)
- Revêtements extérieur et intérieur inox 18-10
- Isolation polyuréthane injecté
- Angles intérieurs arrondis
- Avec sol inox isolé et rampe d'accès (suivant modèles)
- De série, moto-ventilateurs conçus pour nettoyage au jet d'eau (étanchéité IPX6), viroles et grilles inox - en option sur modèles SR 0.5 et SR 0.5 X iC
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Dégivrage électrique de série (suivant modèles)
- Régulation électronique i-Chilling® avec afficheur digital
- Carte ProgramCycle de série - en option sur modèles SR 0.5 et SR 0.5 X iC
- Fluide frigorigène R404A
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme à la norme XP U 60-010 et autres normes en vigueur
- Livraison montée ou à plat (suivant modèles)

Caractéristiques		Cellules spéciales chargeurs et chariots de fours mixtes			Cellule double accès		
	avec groupe logé	SR 0.5 iC	SR 0.5 X iC	-	-	-	-
	équipé sans groupe	SR 0.5 S iC	SR 0.5 XS iC	SR 65 cS Plus iC	SR 1S iC	SR 1S DA iC	SR 2FS-80 iC
Surgélation rapide +63°C à -18°C à cœur		25	25	65	80	80	80
Capacité (kg) par cycle							
Refroidissement rapide +63°C à +10°C à cœur		36	36	90	110	110	110
Capacité (kg) par cycle							
Capacité en chariots ⁽¹⁾		1 ⁽²⁾	1 ⁽³⁾	1 ⁽⁴⁾	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1	1 x GN 1/1
Puissance installée (W)		4000 ⁽⁵⁾	4000 ⁽⁵⁾	780	2600	2600	4300
Dégivrage électrique de série		-	-	-	●	●	●
Tension d'alimentation (V)		400/3+N+T ⁽⁵⁾	400/3+N+T ⁽⁵⁾	230/1+T	230/1+T	230/1+T	400/3+N+T
Dimensions hors-tout (mm)	L P H	770 790 1960	770 790 1920	805 850 2250	980 1083 2130	990 1250 2130	1320 1223 2130
Profondeur porte ouverte		1500	1500	1525	1930	2480	2070
Dimensions intérieures utiles (mm)	L P H				760 620 1860	560 790 1860	760 960 1860
Livraison	- à plat / avec sol - montée / avec sol	- ●	- ●	- ●	- ●	● ●	● ●
Double accès		-	-	-	-	de série	option



SR 6 S iC



SR 1S DA iC



SR 0.5 iC

Surgélation rapide

-	-	-	-	-	-
SR 2FS-160 iC	SR 2S iC	SR 3FS-160 iC	SR 3FS iC	SR 4S iC	SR 6S
160	160	160	240	320	480
220	220	220	330	440	660
2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1
4300	6600	4300	11500	14000	20000
●	●	●	●	●	●
400/3+N+T	400/3+N+T	400/3+N+T	400/3+N+T	400/3+N+T	400/3+N+T
1320	1420	1560	1560	1720	1920
1223	1323	1323	1323	1643	2323
2130	2130	2130	2130	2130	2130
2070	2170	2310	2310	2630	3310
760	760	900	900	900	900
960	1060	1060	1060	1300	1980
1860	1860	1860	1860	1860	1860
●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	-	-
option	option	option	option	option	option

(1) pour autres modèles de chariots acceptés, vous reporter aux fiches techniques

(2) chargeur 6 ou 10 niveaux GN 1/1 de fours mixtes ou pulsés FRIGINOX ou ROSINOX Grandes Cuisines

(3) chargeur 6 ou 10 niveaux GN 1/1 de fours mixtes ou pulsés type RATIONAL

(4) chariot GN 1/1 20 niveaux de fours mixtes types RATIONAL et KÜPPERBUSCH

(5) pour version avec groupe logé

Options (suivant modèles) :

double accès - moto-ventilateur(s) conçus pour nettoyage au jet d'eau (étanchéité IPX6) sur modèles RR 05 et RR 05 X - chariots - tabourets de dépose pour chargeur - clayettes - etc.

Options spécifiques aux modèles i-Chilling® (suivant modèles) :

ProgramCycle - carte DataTransfer - imprimante - voyant fin de cycle additionnel - double commande (cellules double accès) - visualisation d'informations à distance - supervision multi-cellules i-Vigi - etc.

Possibilité de fourniture de groupes à distance pour modèles à chariots équipés sans groupe.



FRIGINOX

Avec plus de 36 ans d'expérience dans le domaine du froid professionnel, FRIGINOX propose aujourd'hui une vaste gamme de produits, répondant aux multiples attentes des utilisateurs, tant dans les secteurs de la restauration commerciale, que collective, de la boulangerie pâtisserie ou du commerce alimentaire.

Le siège de FRIGINOX ainsi que l'unité de production sont basés à Villevalier, dans le département de l'Yonne (France).

Pour faire face à un marché très concurrentiel, FRIGINOX a dû réaliser des investissements importants dans son outil industriel (CAO, poinçonnage à commande numérique, station d'injection directe sans CFC, etc.) ainsi que dans le domaine de la recherche et développement.

Par le choix de matériaux de première qualité, le soin particulier apporté lors de la fabrication, la recherche des solutions les plus sûres et les plus fonctionnelles, les produits FRIGINOX sont conçus pour satisfaire aux utilisations les plus intensives, dans le respect des normes en vigueur. Un froid performant associé à l'efficacité de la régulation électronique assure aussi une parfaite maîtrise de tous les paramètres.



FRIGINOX propose également un ensemble d'armoires de conservation, de tours, de surgélateurs - conservateurs et de cellules de surgélation rapide destinés au secteur de la Boulangerie - Pâtisserie.

**A découvrir
sur notre site internet**

WWW.FRIGINOX.COM



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL



SIÈGE SOCIAL ET USINE :

89330 VILLEVALLIER - FRANCE

TÉL : +33 (0)3 86 91 10 58

FAX : +33 (0)3 86 91 10 15

e-mail : friginox@friginox.com

export@friginox.com

internet : www.friginox.com