

SCH

SURGÉLATEUR À CHARIOT

FABRIQUÉ EN FRANCE



We provide quality,
professional equipment
and services to artisan bakeries.

ecosystem



SURGÉLATEURS À CHARIOT

Les surgélateurs à chariots SCH sont destinés au refroidissement et à la surgélation rapide des produits avant conservation.

Les modèles SCH se déclinent en version standard ou tunnel et peuvent accueillir de **1 à 4 chariots 400x600 mm ou 600x800 mm.**

Ils remplissent 3 fonctions :

- Refroidissement rapide positif
- Refroidissement rapide négatif
- Cycle de surgélation



CARACTÉRISTIQUES

- + L'enceinte est constituée de panneaux isolants en **mousse de polyuréthane d'une densité de 42kg/m³** et d'une épaisseur de 80 mm.
- + Les tôles AC galvanisé sont revêtues, **à l'extérieur, d'un PVC extrêmement résistant** et, **à l'intérieur, d'un revêtement inox 304.**
- + Le **sol isolant de 15 mm** en PVC est recouvert d'une tôle inox 304 en standard.
- + **Protections intérieures en inox de 2 mm d'épaisseur** pour éviter les éventuels chocs de chariots.
- + **Système d'accrochage simplifié** permettant un montage rapide des protections.
- + **Eclairage intérieur automatique par LED** en standard.



SYSTÈME DE RÉGULATION

La régulation électromécanique gère **3 cycles** : le refroidissement rapide positif, le refroidissement rapide négatif et le mode surgélation.

Ces 3 cycles peuvent être **chronométrés et réglés par une sonde d'ambiance** ou mesurés par une **sonde à piquer**.

Le surgélateur repasse **automatiquement en mode conservation** à chaque fin de cycle.



DONNÉES & DIMENSIONS

	SCH 46x1	SCH 46x2	SCH 46x3	SCH 46x4	SCH 68x1	SCH 68x2	SCH 68x3	SCH 68x4
Supports (mm)	400x600				600x800			
Sens d'entrée des chariots	par la petite dimension				par la grande dimension			
Nombre de chariots	1	2	3	4	1	2	3	4
Nombre de niveaux	1x20	2x20	3x20	4x20	1x20	2x20	3x20	4x20
Puissance frigorifique à -30°C (kW)	3,1	4,01	5,9	8,2	5,9	8,2	11,8	16,4
Surgélation boulangère : pâte crue 320g +20°C à -18°C en 1h (kg)	70	94	135	190	135	190	275	385
Surgélation traiteur +3°C à -18°C à coeur en 2h (kg)	65	85	120	170	120	170	245	340
Refroidissement rapide : crème pâtissière +65°C à +10°C à coeur en 110 min (kg)	38	50	72	100	72	100	145	200
Nombre de groupe / CV	1 / 4.5	1 / 5	1 / 6	1 / 7	1 / 6	1 / 7	2 / 2x6	2 / 2x7
Raccordement électrique	400 V / 3PH+N+T / 50 Hz							
Dimension Façade (mm)	1065	1065	1065	1065	1215	1460	1460	1460
Dimension Profondeur (mm)	1140	1820	2600	3380	1360	1760	2460	3240
Dimension Hauteur (mm)	2255	2255	2255	2255	2255	2255	2255	2255
Puissance électrique (kW)	8	10	12	16	12	16	18	20

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

ALWAYS EVER- LASTING GOODS



**PAVAILLER
SOLUTION**

555 rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0)4 75 57 55 00 - Email : contact@sebp-cfi.com
www.froid-cfi.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence