Chill

Usage conviviale et haute performance des
cellules de refroidissement et de congélation

moduline

Chill

Quand un aliment cuit est laissé refroidir naturellement, entre + 65°C e +10°C, une augmentation de la charge bactérienne se produit, entraînant la détérioration de l'aliment et affectant en particulier la sécurité alimentaire, avec le risque d'intoxication pour l'utilisateur.
Pour cette raison, la cellule de refroidissement devient indispensable pour les chefs, s'ils veulent préserver les plats cuits à l'avance pour une utilisation ultérieure. En abaissant la température jusqu'à +3 °C en moins de 90 minutes, la cellule de refroidissement bloque la prolifération bactérienne et la déshydratation des aliments, tout en maintenant inaltéré leur goût, leur fragrance et leur couleur, et en augmentant la durée de conservation.
La cellule de refroidissement, grâce à ses 9 modèles et ses différentes capacités, permet au chef de travailler en toute sécurité, en offrant un service rapide et efficace.

Congélation

Pour Moduline, le processus de congélation est tout aussi important.
En effet, toutes les cellules de refroidissement et de congélation de la gamme Chill sont fabriquées pour assurer le refroidissement positif, mais, en même temps, leurs caractéristiques en terme de technologie et de puissance leur permettent d'atteindre des températures de congélation, -18 °C au cœur du produit, en moins de 240 minutes.
La puissance du compresseur, en effet, assure la température de -40°C dans la cavité de refroidissement et la productivité déclarée dans les temps indiqués, tout en préservant la qualité du résultat final.
Le rapport étroit entre la rapidité et les basses températures permet la formation de microcristaux des molécules d'eau de l'aliment et, par conséquent, sa structure moléculaire reste inaltérée.
Grâce à la sélection du type de refroidissement, ou au programme spécifique enregistré (fonction disponible dans la version D), Chill permet de refroidir et de stocker des aliments crus ou cuits, en assurant des économies de matières premières, la qualité de la présentation et la sécurité de l'aliment, même après la décongélation.

Caractéristiques fonctionnelles

Mode de refroidissement à +3°C avec sélection du cycle HARD ou SOFT.

Mode de congélation à -18°C avec sélection du cycle HARD ou SOFT.

Programmes de refroidissement basés sur le temps et sur la sonde à cœur.

Arrêt automatique des moteurs de ventilation lorsque l'on ouvre la porte.

PLUS

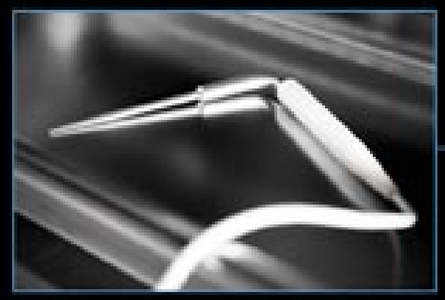
PRECOOLING — Fonction de pré-refroidissement afin que la cellule soit toujours prête à la température désirée.

STAYCHILL — Fonction StayChill pour un maintien automatique de la température à la fin du cycle de refroidissement/congélation.

DEFROST — Fonction de dégivrage avec la porte ouverte.

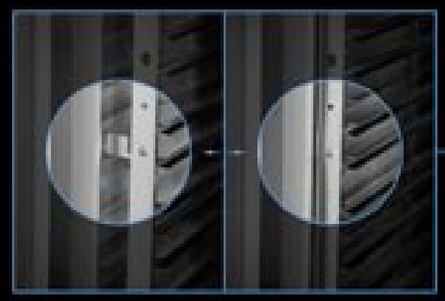
SOFT — La fonction SOFT permet de refroidir ou de congeler rapidement sans les abimer même les produits les plus délicats.

EXTRAS



Sonde à cœur

La sonde à cœur réchauffée, avec sa pointe conique rend l'extraction toujours facile, même en présence d'aliments congelés. (Optionnel)



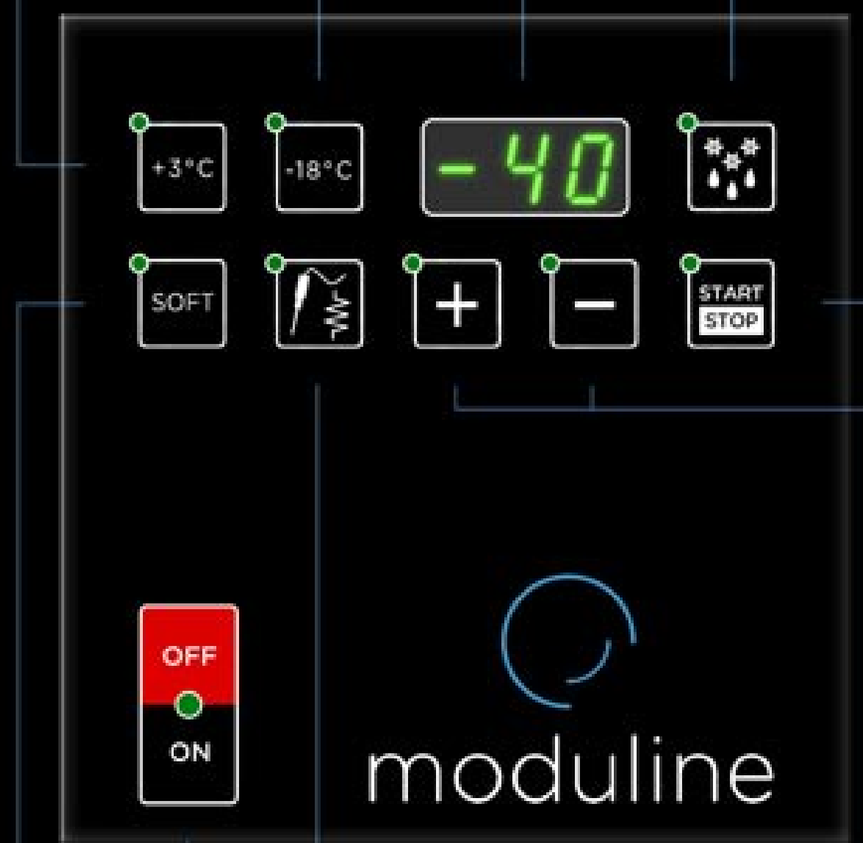
Glissières réglables

Un geste simple transforme la cellule du format standard Gastro Norm à 60x40.

Glissières

Les plateaux peuvent être rangés en plusieurs positions créant une grande variété de configurations différentes en fonction des exigences de charge.

Panneau de contrôle **VERSION B**



Sélection de refroidissement à +3°C HARD

Sélection de congélation à -18°C HARD

Affichage numérique

Démarrer le dégivrage avec la porte ouverte et l'appareil en mode STOP

Touche START/STOP

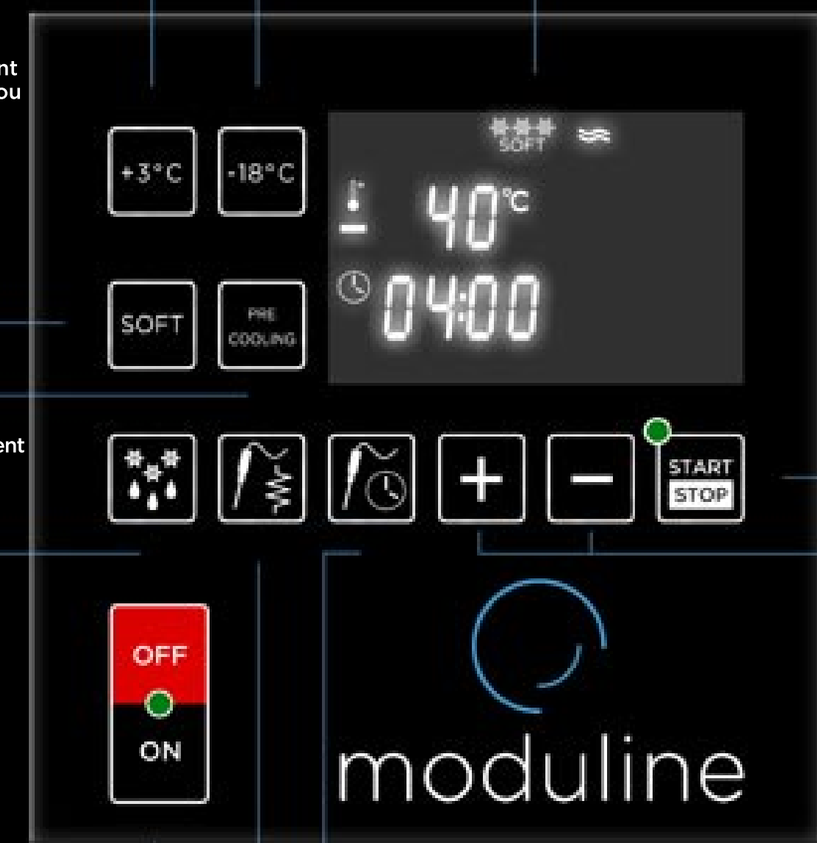
Touche ON/OFF

Sélection du cycle de refroidissement SOFT à +3°C ou de celui de congélation à -18°C

Réchauffement de la sonde à cœur pour le programme de congélation (optionnel)

Touches pour augmenter/diminuer le temps ou la température de la sonde à cœur

Panneau de contrôle **VERSION D**



Sélection de refroidissement à +3°C HARD

Sélection de congélation à -18°C HARD

Affichage numérique

Sélection du cycle de refroidissement SOFT à +3°C ou de celui de congélation à -18°C

Démarrage du pré-refroidissement de la cavité

Touche START/STOP

Touches pour augmenter/diminuer le temps et la température

Touche ON/OFF

Démarrer le dégivrage avec la porte ouverte et l'appareil en mode STOP

Réchauffement de la sonde à cœur pour le programme de congélation (optionnel)

Réglage du temps ou de la sonde à cœur

TBFFermé

Poignée de porte

ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique

Contrôle automatique et électronique de la température dans la cellule

pour refroidir ou surgeler rapidement en toute sécurité et avec une homogénéisation parfaite

Contrôle électronique

extrêmement intuitif et facile à utiliser même par le personnel moins qualifié

Compresseur et évaporateur

calibrés selon la taille et la capacité de la cellule

Bac de récupération de l'eau de condensation

pour éviter toute fuite et accumulation d'eau sur le plancher

TBFOuvert

Glissières

facilement démontables et nettoyables

Sonde à cœur

aide et rend les processus de refroidissement plus sûrs

Ventilateurs

grâce au grand diamètre et à la forme de la cellule,
le flux d'air froid est extrêmement uniforme et assure
des températures constantes

Cellule étanche

grâce aux angles arrondis et au système de drainage intégré,
le nettoyage devient plus facile et sûr

Isolation de la cavité et de la porte

des matériaux fortement isolants pour réduire la dispersion
de chaleur

SÉRIES CBF/TBF

	CBF031B	CBF051B	TBF051B	TBF061D	TBF091D
Capacité plateaux	3 GN 1/1 h 40	5 GN 1/1 h 40	5 (GN 1/1 ou 600x400) h 40	4 (GN 1/1 ou 600x400) h 65 6 (GN 1/1 ou 600x400) h 40 8 (GN 1/1 ou 600x400) h 20	6 (GN 1/1 ou 600x400) h 65 9 (GN 1/1 ou 600x400) h 40 12 (GN 1/1 ou 600x400) h 20
Efficience	7 kg [1,2]	10 kg [1,2]	12.5 kg [1,2]	18 kg [1,2]	27 kg [1,2]
Temp. service	-40°C à +0°C	-40°C à +0°C	-40°C à +0°C	-40°C à +0°C	-40°C à +0°C
Puissance	577 W	865 W	940 W	1268 W	1971 W
Capacité refroid.	833 W [3]	1091 W [3]	1451 W [3]	1899 W [3]	2780 W [3]
Alimentation	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensions	550x650x670 mm	550x650x840 mm	800x700x850 mm	800x700x930 mm	800x800x1200 mm

Équipé d'une sonde à cœur

1. +90°C à +3°C et de +90°C à -18°C au cœur
2. Cela concerne le produit distribué uniformément sur le nombre de plateaux h 40
3. Évaporation -10°C ; condensation + 55°C (normes ASHRAE)

SÉRIES TBF

	TBF121D	TBF181D	TBF092D	TBF122D
Capacité plateaux	8 (GN 1/1 ou 600x400) h 65 12 (GN 1/1 ou 600x400) h 40 16 (GN 1/1 ou 600x400) h 20	12 (GN 1/1 ou 600x400) h 65 18 (GN 1/1 ou 600x400) h 40 24 (GN 1/1 ou600x400) h 20	6 (GN 2/1) h 65 9 (GN 2/1) h 40 12 (GN 2/1) h 20	8 (GN 2/1) h 65 12 (GN 2/1) h 40 16 (GN 2/1) h 20
Efficience	36 kg [1, 2]	54 kg [1, 2]	54 kg [1, 2]	72 kg [1, 2]
Temp. service	-40°C à +0°C	-40°C à +0°C	-40°C à +0°C	-40°C à +0°C
Puissance	2713 W	3613 W	3473 W	6140 W
Capacité refroid.	3209 W [3]	4581 W [3]	4581 W [3]	8162 W [3]
Alimentation	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Dimensions	800x800x1670 mm	800x800x1970 mm	980x850x1440 mm	980x850x1670 mm

Équipé d'une sonde à cœur

1. +90°C à +3°C et de +90°C à -18°C au cœur
2. Cela concerne le produit distribué uniformément sur le nombre de plateaux h 40
3. Évaporation -10°C ; condensation + 55°C (normes ASHRAE)

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it