

QC3-40**Système de congélation/refroidissement/réfrigération**

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

Cahier des charges abrégé

Le système de congélation/refroidissement à air forcé QuickChiller QC3-40 d'Alto-Shaam comporte une armoire extérieure à finition en acier inoxydable n° 4 sur la façade, la porte, les côtés et le dessus avec isolation en mousse de polyuréthane expansée sans CFC. L'arrière et le dessous sont en métal galvanisé. L'intérieur de l'armoire QuickChiller est en acier inoxydable, y compris les plenums d'air. Le périmètre de l'ouverture de porte présente une barrière thermique en ABS pour éviter le ressuage. La porte comporte un habillage extérieur et un chemisage en acier inoxydable, des charnières à gauche de série et un (1) poignée de porte encastrée. Un joint magnétique posé à la presse assure l'étanchéité. Le Quickchiller est fourni avec un système de réfrigération autonome utilisant du réfrigérant R-404A. Un (1) groupe condenseur est raccordé à des serpentins d'évaporateur à revêtement entrelacés. Le Quickchiller comprend un port USB, l'accès aux données HACCP, trois (3) sondes détachables de température interne de produit, cinq (5) grilles en acier inoxydable et quatre (4) porte-grilles latéraux en acier inoxydable. Les plats se placent sur dix (10) glissières de plat non inclinables espacées de 102 mm.

☐ **QuickChiller QC3-40**
Options installées à l'usine

• Choix d'alimentation électrique

- ☐ 115 V/208-230 V mono.
- ☐ 220 V mono.
- ☐ 380 V-420 V triphasé

• Sens d'ouverture de la porte

- ☐ Charnières à gauche, de série
- ☐ Charnières à droite, en option

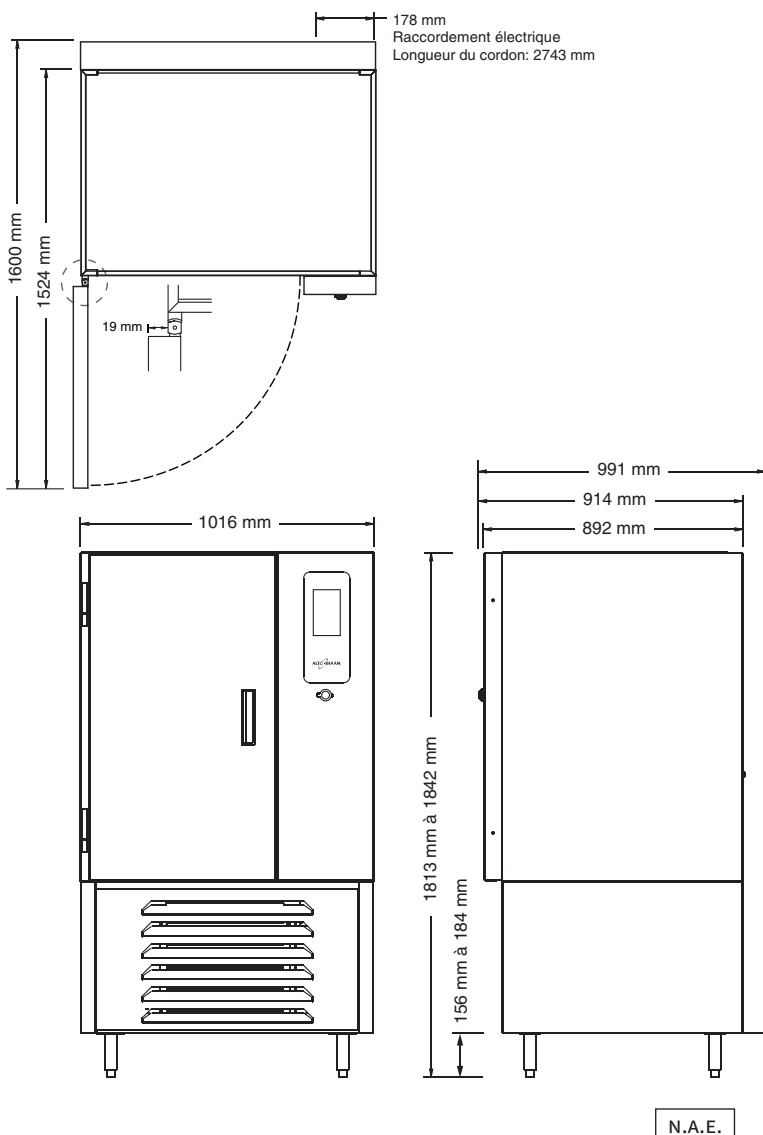
• Choix de roulettes ou pieds

- ☐ Pieds réglables de 152 mm, de série
- ☐ Kit roulettes de 127 mm [5014751], en option



Garantie limitée 5 ans
sur le compresseur
autonome À
 compter de la date
 d'expédition.

(MAIN-D'ŒUVRE EXCLUE)



Dimensions (H X L X P)
Extérieures* :
1813 mm x 1016 mm x 991 mm
Intérieures :
1003 mm x 573 mm x 641 mm

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

Alimentation électrique					
V	A	kW	HP	Branchement	Cordon et fiche
115/208-230					Fiche NEMA 14-20P
mono./60 Hz	16,0	3,7	1-1/2	--	20 A-250 V
Intensité de circuit recommandée : 20					
220					Sans cordon ni fiche
mono./50 Hz	20,0	4,4	1-1/2	L1, L2, G	
Intensité de circuit recommandée : 30					
380-420					Sans cordon ni fiche
triphasé/50 Hz	10,0	3,8	2-1/4	3-N-PE	
Intensité de circuit recommandée : 20					

Réfrigération
2,4 l de réfrigérant R-404a
Un (1) groupe condenseur :
Mode congélation : 1,7 kW à -21 °C
Mode refroidissement : 3,3 kW à -7 °C
Circulation d'air : 2973 m³/h

Capacité produit/plats
Environ 98 kg maximum
Volume maximal : 171 litres
Gastronorm 1/1 :
Dix-huit (18) 530 x 325 x 65 mm
Tôles grand format :
Neuf (9) 457 x 660 x 25 mm

Dégagements	
Arrière	Le clip arrière offre 76 mm de dégagement
Dessus	0 mm
Côtés	25 mm
457 mm minimum de tout matériel produisant de la chaleur	

Poids	
Net : 329 kg	Expédition : 389 kg
Dimensions du carton : (L X L X H) 1143 x 1118 x 1981 mm	

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

Accessoires
☐ Grilles métalliques, acier inoxydable SH-22584