



## Techniques frigorifiques

# Surgélateur rapide

Refroidissement sans arrêt de production -  
pour un fonctionnement parfait dans votre boulangerie



2 appareils en 1 : Refroidissement et congélation rapide

**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# Surgélateur rapide 2 en 1 : Refroidissement et congélation rapide

pour un fonctionnement parfait dans votre boulangerie

Nos surgélateurs rapides munis d'un système d'aspiration à choc, sont idéals pour des productions élevées nécessitant un refroidissement rapide. L'appareil refroidit la marchandise rapidement et de manière ultra-précise à la température souhaitée, que le pâton soit parfaitement levé ou qu'il sorte du four. A l'aide de la sonde à cœur, la température peut être vérifiée à tout moment.

L'air est guidé individuellement sur chaque plaque, garantissant un refroidissement homogène des marchandises. L'évaporateur haute performance est suspendu, permettant un nettoyage aisé du fond de la cellule.



## Surgélateur rapide multifonctions à aspiration pour le refroidissement et la congélation de :

- pâtons frais
- pâtons précuits
- produits sortant du four



## Refroidissement rapide, homogène et précis !

**système d'aspiration à choc**

**plage de température :**

-30 °C à +5 °C

**convient à tous les produits**

totalemnt levé ou sortant du four

**avec sonde de température à cœur**

**nettoyage simple du fond de la cellule**

grâce à un évaporateur haute puissance suspendu

**planification flexible**

la cellule peut s'adapter à des tailles de chariots spéciales

**système intégrable dans des installations combinées**



# Planification et mise en œuvre individuelles

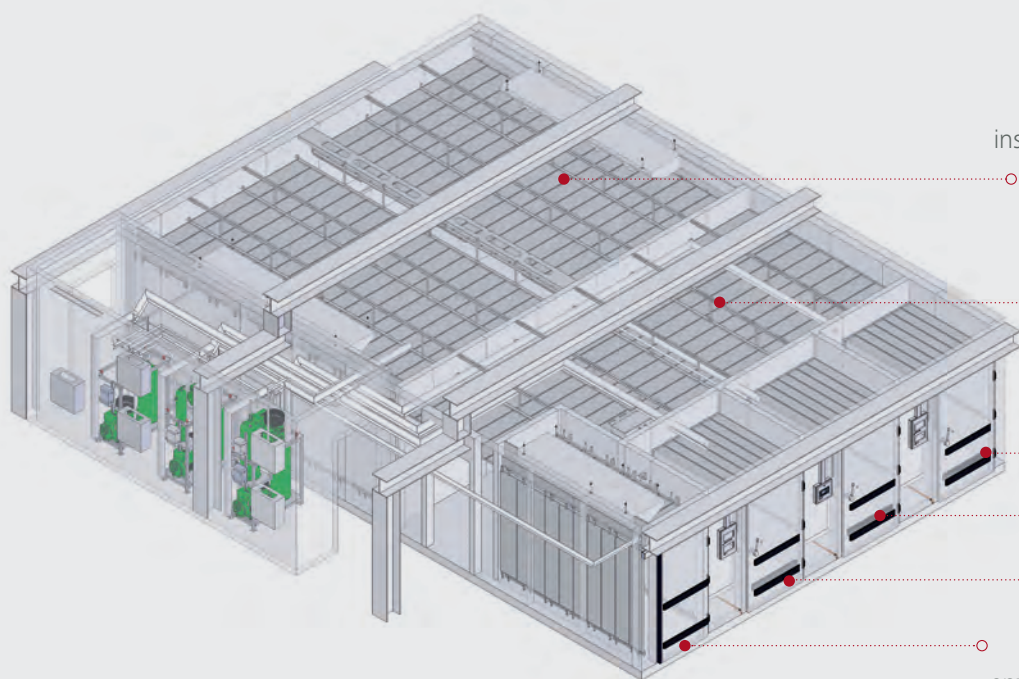
Le surgélateur rapide peut être adapté et mis en œuvre exactement en fonction de vos besoins de place et de vos exigences de technique de production. La cellule peut par exemple être adaptée de manière flexible à des formats de chariots spéciaux ou intégrée dans des installations combinées. Vous pouvez ainsi idéalement exploiter l'espace disponible dans votre production. Nos gestionnaires de projet vous accompagnent bien volontiers dans la planification pour élaborer la solution optimale pour vos besoins.



## Exemple de projet

### Installation frigorifique prévue individuellement

L'installation se compose de trois surgélateurs rapides, d'un interrupteur de fermentation totalement automatique (GUV) ainsi que d'une installation de conditionnement des produits de boulangerie et d'un espace de travail/conditionnement.



installation de conditionnement  
des produits de boulangerie

espace de travail /  
conditionnement

surgélateur rapide

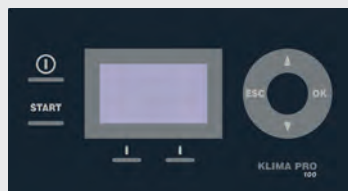
surgélateur rapide

surgélateur rapide

interrupteur de fermentation  
entièrement automatique (GUV)

# Commande programmable

Tous les processus tranquillement sous les yeux



Avec la commande programmable KLIMA, vous avez à tout moment tous les processus sous les yeux. Vos produits comme vos besoins sont uniques. Nos commandes s'adaptent et sont programmées individuellement. Vous gagnez du temps et du personnel et vous réduisez les sources d'erreur dès la mise en place. La mémoire d'événements intégrée vous soutient pour l'évaluation de vos données de processus et permet un contrôle extrêmement efficace.

- menu clairement structuré
- places de programme librement paramétrable
- mémorisation et évaluation des données de processus
- timer programmable
- mise en réseau et télémaintenance via FilialNet
- sécurité maximale avec plusieurs niveaux de réglage protégés par mot de passe
- port USB

## Caractéristiques techniques

Dimensions flexibles –  
adaptées à n'importe quel espace



MODELE	KA-SF.1 eco	KA-SF.2 eco
<i>Dimensions extérieures (L x H x P) :</i>	1 900 x 2 170 x 1 600 mm	2 100 x 2 170 x 1 700 mm
<i>Dimensions hors tout de la porte (L x H) :</i>	900 x 1 950 mm	1 100 x 1 950 mm
<i>Capacité 400 x 600 mm (dimension de plaques) :</i>	2 chariots de cuisson	4 chariots de cuisson
<i>Capacité 580 x 780 mm (dimension de plaques) :</i>	1 chariots de cuisson	2 chariots de cuisson
<i>Capacité 580 x 980 mm (dimension de plaques) :</i>	1 chariots de cuisson	2 chariots de cuisson
<i>Épaisseur de l'isolation :</i>	100 mm	100 mm
<i>Plage de température de réglage :</i>	-30 to +5 °C	-30 to +5 °C
<i>Valeur K :</i>	0,19 K (W/m²K)	0,19 K (W/m²K)
<i>Raccordement électrique :</i>	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz

En cas d'écart, les valeurs reprises sur la plaque signalétique ou le schéma technique sont toujours applicables. Les dimensions et valeurs de raccordement des modèles non mentionnés ici (dimensions spéciales, etc.) sont reprises dans le schéma technique spécifique. Sous réserve de modifications techniques. Illustrations pas à l'échelle.