

# Coldsystem

La simplicité au bout des doigts



Ecran LCD couleur avec navigation conviviale et intuitive



Graphique des températures et historique d'utilisation



3 programmes pré-enregistrables et 2 manuels



Dégivrage avec horloge en temps réel



Régulation en 5 langues : Français, Anglais, Espagnol, Portugais, Allemand



Indicateur de température "Big Digit" pour une meilleure visibilité



Journal des événements pour connaître les dernières utilisations de la machine



Partout en FRANCE et dans le MONDE  
une équipe de professionnels à votre écoute



Photos non contractuelles



## Surgélateurs Rapides

Le froid au service de votre savoir-faire



12 Avenue des Froides Bouillies, 91420 Morangis. FRANCE

[www.bcr.fr](http://www.bcr.fr)

+33(0) 1 40 96 99 55

Les cellules de surgélation vous permettent d'abaisser très rapidement la température des aliments grâce à des températures très basses allant de -30°C à -40°C. Les cellules des aliments sont moins endommagées lors de la décongélation, préservant ainsi la qualité organoleptique de ces derniers. Ainsi, la durée de conservation des produits préparés est prolongée.



## Caractéristiques générales

### Prêt à brancher

- Intérieur et extérieur en inox
- Isolation par mousse polyuréthane collée
- Crémaillères et cornières en inox réglables tous les 40 mm
- Groupe frigorifique tropicalisé logé opérant au R449A
- Régulation électronique tactile
- Retour en conservation -18° en fin de cycle
- Bac d'évaporation des condensats
- Pieds en inox réglables de 85 à 130 mm
- Ventilation et puissance renforcée sur modèle «S»
- Livré monté sans plaques ni grilles

### À chariots

- Panneaux de 100 mm d'épaisseur
- Intérieur et extérieur en tôle laquée blanc
- Isolation par mousse polyuréthane injectée avec 41KG/M3
- Sol d'une épaisseur de 100 mm en standard (ou 20 MM en option)
- Évaporateurs positionnés à la verticale
- Système de soufflage à 3 ventilateurs haut débit
- Compresseur semi-hermétique Bitzer à distance opérant au R449A
- Dégivrage électrique par recirculation d'air chaud
- Régulation électronique Coldsystem de série
- Retour en conservation -18° en fin de cycle
- Livré démonté sans chariots, ni plaques, ni grilles

## PRÊT À BRANCHER

Facilement déplaçables, les cellules de surgélation et de refroidissement rapide sont prêtes à être branchées. Adaptées pour les artisans, elles ne demandent que peu de place et faciliteront votre production au quotidien.

**Conforme aux normes pour surgélation à -18°C à coeur de 30 minutes à 3 heures selon le type de produit**  
Isolation 70 mm polyuréthane

	Référence	Capacité en plaques 400x600 entrée 400 mm	Capacité en KG/H pour de la viennoiserie crue de +20°C à -18°C	Dimensions en mm		
				Largeur	Profondeur	Hauteur
Horizontale	CR7H	7	10	1340	800	910
	CR14H	14	13	1910	800	910
Verticale	CR7V	7	10	845	780	1555
	CR7VS	7	14	845	780	1555
	CR14V	14	13	845	780	1795
	CR14VS	14	17	845	780	1795

## À CHARIOTS

Les cellules de surgélation et refroidissement rapide à chariots sont parfaitement adaptées aux clients ayant une production importante et permettent un gain de temps puisque vous pouvez charger directement votre chariot à l'intérieur de l'enceinte.

**Conforme aux normes pour surgélation à -18°C à coeur de 30 minutes à 3 heures selon le type de produit**  
Isolation 100 mm polyuréthane injecté  
Évaporateur vertical

Référence	Capacité en plaques 400 x 600	Capacité en KG/H pour de la pâte à pain crue de +20°C à -20°C à coeur	Dimensions en mm		
			Largeur	Profondeur	Hauteur
CR18CS	18	20	1230	1030	2190
CR36CS	36	40	1230	1430	2190
CR80A	40	80	1230	1630	2270
CR80B	120	80	1430	1630	2270
CR140	80	140	Sur demande		