

QC3-100**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.
- Le chariot à plats roulant passe dans les fours Combitherm® 20-10 et 20-20, ainsi que dans les armoires de maintien Halo Heat® Combimate® 20-20W et 20-20MW. Cette solution de gestion de porte-plats peut s'utiliser pour la production, le refroidissement, la remise en température, la préparation au service et le service.

Cahier des charges abrégé

Le système de refroidissement à air forcé QuickChiller QC3-100 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 plénums 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) loquet de porte tournant à ajustement automatique. Un joint magnétique posé à la presse assure l'étanchéité. Le système de réfrigération est autonome et utilise du réfrigérant R-404A. Un (1) groupe condenseur est raccordé à des serpentins d'évaporateur à revêtement entrelacés. Le QuickChiller comprend une commande à écran tactile, un (1) port USB, l'accès aux données HACCP, trois (3) sondes détachables de température interne de produit et quatre (4) pieds réglables. Le chariot à plats roulant comporte vingt (20) rails de support de plats non inclinables espacés de 678 mm horizontalement et de 65 mm verticalement, dix (10) grilles en acier inoxydable, un (1) ramasse-gouttes amovible et une (1) poignée de déplacement.

- QuickChiller™ QC3-100 pour chariots roulants 20-20
- QuickChiller™ QC3-100/NT (panier étroit) pour chariots roulants 20-10

Options installées à l'usine

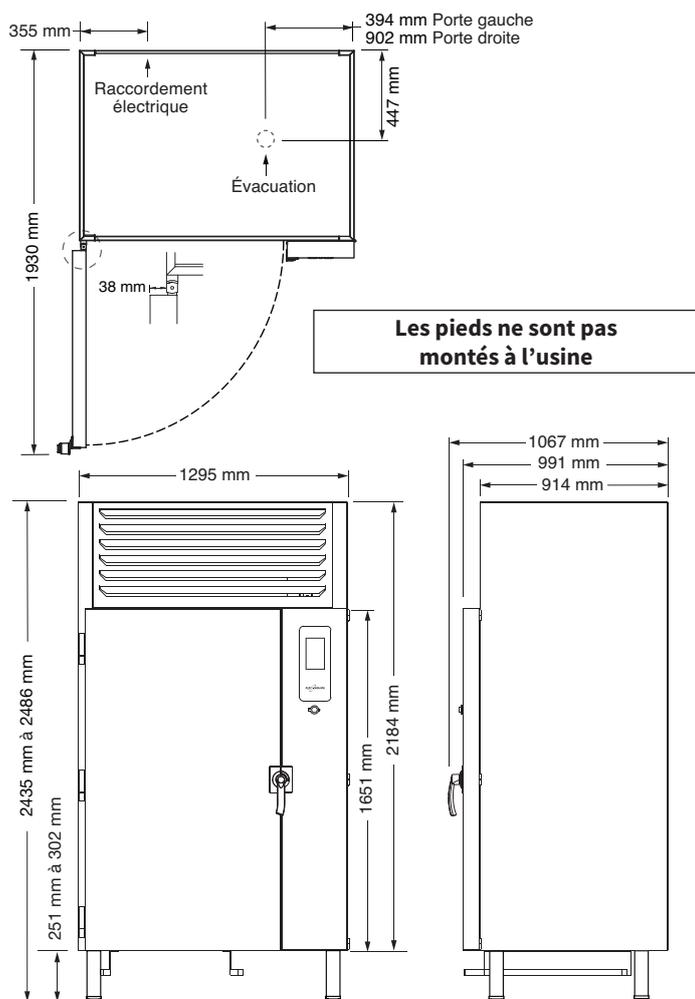
- Alimentation électrique
 - 115/208-230 V, mono., 60 Hz
 - 115/208-230 V, tri., 60 Hz
 - 220 V, mono., 50 Hz
 - 380-420 V, tri., 50 Hz
- Sens d'ouverture de la porte
 - Charnières à gauche, de série
 - Charnières à droite, en option



**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* : 2435 mm x 1295 mm x 1067 mm
Intérieures : 1511 mm x 1168 mm x 800 mm

*Ajouter 51 mm à la hauteur si les pieds sont complètement sortis

Alimentation électrique						
V	Ph/Hz	A	HP	kW	Branchement	
115/208-230	MONO., 60 Hz	24,0	3	5,52	L1, L2, N et G	
Intensité de circuit recommandée : 30						
115/208-230	TRIPH., 60 Hz	16,0	3	3,68	L1, L2, L3, N et G	
Intensité de circuit recommandée : 20						
220	MONO, 50 Hz	20,0	3	4,40	L1, L2, G	
Intensité de circuit recommandée : 30						
380-420	TRIPH., 50 Hz	12,0	3-1/4	4,56	3-N-PE	
Intensité de circuit recommandée : 20						
Sans cordon ni fiche						

Capacité produit/plats	QC3-100	QC3-100/NT (panier étroit)
Capacité produit maximale en poids	218 kg	109 kg
Capacité produit maximale en volume	380 l	190 l
Capacité maximale de refroidissement (poids)	109 kg	
Capacité maximale de refroidissement (volume)	190 l	
Gastronorm 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	40	20
Tôles grand format (457 x 660 x 25 mm) sur grilles métalliques seulement	20*	

* Grilles supplémentaires requises pour utiliser la capacité maximale ci-dessus.

Exigences d'installation
<ul style="list-style-type: none"> 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. Un (1) siphon de sol, raccord 1 po NPS. Les pieds doivent être attachés à l'appareil au moment de l'installation.

Réfrigération
5,9 l de réfrigérant R-404a
Un (1) groupe condenseur :
Mode congélation : 3,3 kW à -21 °C
Mode refroidissement : 6,3 kW à -7 °C
Circulation d'air : 6371 m ³ /h

Poids (EST.)			
	QC3-100	Chariot à plats	Chariot à assiettes
Net	454 kg	54 kg	contacter l'usine
Expédition	499 kg	113 kg	contacter l'usine
Dimensions du carton : (L x l x H)			
1448 mm x 1168 mm x 2464 mm			

Dégagements	
Arrière	25 mm
Dessus	0 mm
Côtés gauche et droit	25 mm
457 mm minimum de tout matériel produisant de la chaleur	

Accessoires	
<input type="checkbox"/> Bande de calfeutrage de prérefroidissement, QC3-100	SA-35079
<input type="checkbox"/> Bande de calfeutrage de prérefroidissement, QC3-100/NT (panier étroit)	**
Chariots à plats roulants (h x l x p)	
<input type="checkbox"/> 20 rayons pour plats - Accepte 20-20, 20-20MW et QC3-100	5026385
1766 mm x 661 mm x 873 mm	5026431 (CI)
<input type="checkbox"/> 20 rayons pour plats - Accepte 20-10, 20-20MW et QC3-100/NT	5026388
1766 mm x 475 mm x 753 mm	5026282 (CI)
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, compatible avec chariot QC3-100	SH-22473
<input type="checkbox"/> Grille, acier inoxydable, compatible avec chariot QC3-100/NT	SH-2903
Chariots à assiettes roulants (h x l x p)	
<input type="checkbox"/> 102 assiettes - Accepte 20-20, 20-20MW et QC3-100	5016478
1769 mm x 683 mm x 1080 mm	5017150 (CI)
<input type="checkbox"/> 84 assiettes - Accepte 20-20, 20-20MW et QC3-100	5026386
1769 mm x 683 mm x 1080 mm	5026432 (CI)
<input type="checkbox"/> 60 assiettes - Accepte 20-10, 20-20MW et QC3-100/NT	5016489
1773 mm x 475 mm x 943 mm	5017153 (CI)
<input type="checkbox"/> 51 assiettes - Accepte 20-10, 20-20MW et QC3-100/NT	5016490
1778 mm x 475 mm x 943 mm	5017154 (CI)

CI - Établissement pénitentiaire ** Contacter l'usine