

FICHE TECHNIQUE

Armoires de fermentation **CE**



Simple



Double



Compacte



À chariot



Photos non contractuelles.
La société se réserve le droit d'apporter toutes modifications sans préavis - Copie interdite.

AVERTISSEMENTS

1. Généralités

Vous venez d'acquérir un matériel et nous vous remercions de votre confiance.

L'achat de ce matériel constitue l'acceptation de nos conditions générales de vente.

Le présent document a été rédigé à l'attention exclusive de l'acquéreur.

Les données y figurant sont strictement confidentielles et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers.

Toute transmission, communication de son contenu ou reproduction (même partielle) de ce document est interdite sauf autorisation écrite du fabricant.

Toute infraction fera l'objet d'une demande d'indemnisation devant les tribunaux.

La présente notice fait partie intégrante du produit et nous vous conseillons de la garder près du matériel pour une consultation aisée et immédiate.

Le présent document rédigé en français est la NOTICE ORIGINALE et prévaut sur tout autre document (y compris une traduction en langue étrangère du présent document).

Nous vous demandons de suivre les conseils de cette documentation pour en obtenir toute satisfaction.

Le constructeur ne garantit pas la prédisposition technico-légale du local de mise en place et des services d'appui au matériel, quoiqu'il donne toutes les consignes pour la mise en place correcte au chapitre spécial du présent manuel.

Quant à cet aspect, nous conseillons à l'utilisateur de consulter un technicien professionnel expérimenté en la matière pour le respect des lois ou des règlements locaux éventuels.

Notre société ne pourra en aucun cas être tenue responsable des pertes de marchandises ou d'exploitation dues à un dysfonctionnement quelconque en particulier en cas d'utilisations incorrectes et imprudentes, telles que par exemple:

- Usage impropre non-conforme aux présentes consignes par un personnel non averti.
- Modifications ou interventions non agréées.
- Utilisation de pièces détachées non originales ou non spécifiques au modèle.
- Inobservation même partielle des interventions.

Ces pertes peuvent être couvertes par une assurance souscrite par l'utilisateur auprès de son assureur.

Toute installation et/ou utilisation non conforme à nos recommandations entraînera automatiquement l'annulation de la garantie constructeur.

Notre matériel a été conçu et fabriqué avec soin. Nous vous souhaitons beaucoup de satisfaction avec celui-ci et sommes à votre disposition pour tout renseignement.

Le matériel a été conçu pour l'industrie alimentaire (produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiseries) et doit fonctionner conformément aux consignes du constructeur.

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail **NON ACCESSIBLE AU PUBLIC** pour des raisons évidentes de sécurité.

Tout usage différent serait impropre et donc imprudent.

2. Avertissements techniques

Toute mauvaise installation, modification d'un réglage, utilisation ou entretien peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire les notices techniques et d'utilisation, avant l'installation ou l'entretien de cet équipement.

L'installation du matériel doit impérativement être effectuée par un technicien qualifié et agréé.

Avant de commencer l'installation du matériel, le technicien doit vérifier que les différents raccordements du local (installations électriques, arrivée d'eau et évacuations vers les égouts) sont terminés et en conformité avec les spécifications techniques du matériel et les lois en vigueur.

A l'intérieur, aucune pièce n'est réparable par l'utilisateur.

Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel spécialisé.

Pour votre sécurité : Ne pas stocker ou utiliser d'essence ni aucun autre produit inflammable liquide ou gazeux à proximité de ce matériel ou de tout autre matériel.

Pour assurer une bonne protection contre les risques d'incendie et de choc électrique, remplacer un fusible défectueux par un fusible de même type et de même ampérage.

Les fusibles protègent la machine des surintensités et ne doivent pas être manipulés sous tension.

Couper le courant avant toute intervention.

À la livraison, les surfaces en inox sont protégées des rayures par un film de plastique. Avant la mise en service, ne pas oublier de retirer le film plastique.



Cette installation contient des gaz fluorés à effet de serre relevant du protocole de Kyoto.

La réglementation européenne sur la protection de la couche d'ozone et la lutte contre l'effet de serre impose à toutes les entreprises dont le personnel procède à des opérations de manipulation des fluides frigorigènes de détenir une ATTESTATION DE CAPACITE délivrée pour 5 ans par un organisme agréé par le ministère de l'écologie.

AVANT TOUTE INTERVENTION SUR LE MATÉRIEL



Avant chaque intervention sur une partie électrique, couper l'alimentation du matériel au sectionneur extérieur. Attention aux risques de tensions résiduelles.

Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, ne jamais tirer sur le câble.



Ne pas toucher le matériel :

- Avec une partie du corps mouillée ou humide.
- Si vous êtes pieds nus.



Ne touchez pas les tuyaux de réfrigérant à mains nues pendant le fonctionnement. Les tuyaux de réfrigérant sont chauds ou froids en fonction de l'état du réfrigérant qui s'écoule. Si vous touchez les tuyaux, des brûlures ou des gelures peuvent en résulter.



Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée.

Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire.

INSTALLATION

Ce matériel est destiné à un usage professionnel et doit de ce fait être installé dans un local de travail NON ACCESSIBLE AU PUBLIC pour des raisons évidentes de sécurité.

Avant la mise en place, s'assurer que :

Le matériel soit placé sur un sol plan, de niveau et apte à supporter son poids avec une marge de sécurité suffisante (Le dénivelé maximum admissible est de 5 mm/m).

Le matériel ne « colle » pas contre une paroi. Laisser au moins 10mm pour éviter les problèmes de condensation. L'implantation dans le local et les ventilations de ce dernier soient conformes aux normes en vigueur au jour de l'installation.

L'espace libre à l'arrière de la machine est au minimum de 100 mm. Attention aux accès S.A.V. Il est intéressant de prévoir un passage d'homme afin de faciliter les interventions de maintenance.

La ventilation naturelle soit suffisante autour du matériel.

Le matériel doit être aéré et dans une ambiance inférieure à 32°C pour assurer un fonctionnement correct.



Après avoir remis l'armoire verticale, laisser reposer 24 heures avant la mise en route.

Les branchements électriques et hydrauliques doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et par du personnel qualifié et autorisé à délivrer la déclaration de conformité aux lois en vigueur.

1. Alimentation électrique



Une protection conforme à la législation doit être prévue par matériel, proche de l'appareil et facilement accessible.

Remarque : La continuité du circuit de TERRE doit être assurée entre l'appareil et sa prise de raccordement.

Assurez-vous de mettre l'appareil à la terre. Ne connectez pas le fil de mise à la terre aux conduites de gaz ou d'eau, aux paratonnerres ou aux lignes de mise à la terre du téléphone. Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, un choc électrique peut se produire

L'installation d'un disjoncteur différentiel, incombe au client (1 par matériel).

La tension d'alimentation correspond à la tension nominale du matériel indiquée sur la plaque signalétique.

- Gammes : Simple / Compacte / À chariot / Double 46D - 48D

Matériel livré avec 1 câble d'alimentation de 3,5 m équipé d'une fiche de 16A (2 pôles + terre)

- Gamme : Double 68D

Matériel livré avec 2 câbles d'alimentation de 3,5 m équipés d'une fiche de 16A (2 pôles + terre)

2. Alimentation eau



Les appareils raccordés en alimentation d'eau potable doivent être équipés de moyens de protection contre les retours dans le circuit d'eau potable, et installés selon les réglementations nationales en vigueur.

Vanne raccord Ø 3/4" à 1 m du sol, à proximité du matériel et facilement accessible.

Pression d'eau : 3 bars mini - 5 bars maxi

Prévoir en sortie de cette vanne les longueurs de tuyauterie nécessaires au raccordement du matériel.

Matériel livré avec un flexible inox de 2 m pour l'alimentation en eau Ø 20x27 mm.

- Gammes : Simple / Compacte / À chariot : Matériel équipé d'une électrovanne eau
- Gamme : Double : Matériel équipé d'une électrovanne eau double



Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, nous vous conseillons de traiter l'eau pour éviter tout problème d'entartrage.



Si votre eau ne répond pas aux critères de qualité indiqués dans le paragraphe «Qualité de l'eau», elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel. Le non respect de nos recommandations entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

3. Thermostat de sécurité

- Gammes : Simple / Compacte /À chariot :

1 thermostat de sécurité situé au-dessus de la machine qui part d'usine réglé à 40°C et doit impérativement le rester.

- Gamme : Double

2 thermostats de sécurité situés au-dessus de la machine qui partent d'usine réglés à 40°C et doivent impérativement le rester.

4. Evacuation des condensats

- Gammes : Simple / Compacte /À chariot :

Matériel est livré avec 1,5 m de tuyau flexible Ø 10x16 mm.

- Gamme : Double

Matériel est livré avec 2 x 1,5 m de tuyau flexible Ø 10x16 mm.



L'eau issue d'un processus de condensation n'est pas potable car elle est dépourvue de minéraux et peut contenir des bactéries. Elle est donc impropre à la consommation quelle soit humaine ou animale.

5. Panneaux

Panneaux sandwich injecté en tôle galvanisée, laqués gris (inox disponible en option).

Epaisseur des panneaux : 68 mm (sauf le panneau arrière : 60 mm).

Revêtement intérieur et extérieur permettant un entretien facile et offrant une très grande résistance aux chocs et aux rayures.

6. Air chaud

Diffusion de l'air par ventilateurs.

Température maximum : 35°C.

Température normale d'utilisation : de 17°C à 25°C. Cette température a une influence sur la qualité du produit fini.

7. Hygrométrie

Régulateur eDrive : Hygrométrie gérée par sonde.

Panneau de commande à affichage digital : Hygrométrie gérée par un hygrostat réglable de 30 à 100%.

8. Groupe frigorifique

Le groupe frigorifique est refroidi par air et utilise le R452A comme gaz.

Liaisons frigorifiques : 3/8" - 1/4"



Si le groupe est placé à distance, il doit être plus puissant et la tuyauterie doit être adaptée en conséquence (voir le paragraphe : Groupe à distance).

Dans le cas d'un groupe à distance, le technicien spécialisé responsable de l'installation frigorifique devra charger le fluide frigorigène dans le circuit en fonction de l'éloignement du groupe (le groupe est alors livré vide).



En sortie d'usine, le groupe frigorifique logé est chargé avec du gaz R452A et l'ensemble de la ligne frigorifique est réglée pour fonctionner avec ce gaz. Toutefois, le groupe reste compatible avec le R404A mais à deux conditions :

- modifier les différents réglages de la ligne frigorifique (réglage de surchauffe)
- le groupe et l'intégralité de la ligne frigorifique doivent être vides (le mélange des gaz est interdit).

Avant tout changement de gaz lors d'une intervention SAV ou lors du remplissage d'un groupe à distance, veuillez contacter votre distributeur afin de vous enquêter de la procédure à suivre. Tout changement de gaz lors d'une intervention doit être clairement identifié sur la machine (étiquette) et le carnet d'entretien doit impérativement stipuler ce changement de gaz.

QUALITÉ DE L'EAU

Bien que potable et sans danger pour la consommation, l'eau distribuée peut avoir un mauvais goût (causé par le chlore), être corrosive ou causer des dépôts de calcaire.

Après analyse, si les caractéristiques de l'eau atteignent des niveaux critiques, il est impératif d'installer un système de traitement d'eau en amont afin de prolonger la durée de vie de votre matériel.

En fonction des concentrations de chlorure, de carbonate et des valeurs du pH, il peut également être nécessaire de traiter l'eau pour limiter les risques de corrosion.

Un système de traitement de l'eau est fortement recommandé dans les cas suivants :


- si la dureté de l'eau est supérieure ou égale à 15°f : Eau dure. C'est une eau calcaire qui provoque un entartrage très important notamment sous l'effet de la chaleur (> 60°C).
- si l'eau est très douce (TH<9°f) et un pH inférieur ou égal à 7 : Eau corrosive, dite agressive. Une eau agressive provoque la rouille du métal. La corrosivité de l'eau douce est accentuée lorsque son pH est acide.
- si le pH est inférieur à 6.8 ou supérieur à 7.5.
- pour de fortes concentrations en chlorures ou en nitrates.

Selon les résultats d'analyse de l'eau, plusieurs solutions sont envisageables : filtres neutralisants , adoucisseur d'eau, filtres au charbon actif, ... Un professionnel du traitement d'eau sera en mesure de vous proposer une solution adaptée à votre installation et sur la base des résultats d'analyse de l'eau.

Une fois le système de traitement installé, contrôler son efficacité par une nouvelle analyse de l'eau.

L'entretien régulier du système, conformément aux recommandations du fabricant est impératif si l'on veut maintenir en permanence une qualité d'eau adaptée à l'équipement.

La présence de sédiments dans l'eau est un autre paramètre à prendre en compte. Dans ce cas, il faudra compléter votre installation avec un filtre à boue.

 Si votre eau ne répond pas à ces critères de qualité, elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel. Le non respect des recommandations ci-dessus mentionnées entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

N.B : La dureté de l'eau est la teneur en calcium et en magnésium de celle-ci. Le titre hydrotimétrique (T.H) se mesure en degré français (°f) : 1°f = 4 mg de calcium + 2,4 mg de magnésium par litre.

CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

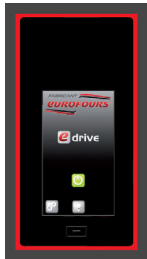
L'armoire se compose de :

Gammes : Simple / Compacte / À chariot

- Un ensemble de panneaux formant l'armoire.
- Une porte.
- Un groupe frigorifique.
- Un évaporateur.
- Un thermostat de sécurité.
- Un régulateur à écran tactile eDrive (hygrométrie gérée par sonde).

Gamme : Double

- Un ensemble de panneaux formant l'armoire.
- 2 portes.
- 2 groupes frigorifiques.
- 2 évaporateurs.
- 2 thermostats de sécurité.
- Un régulateur à écran tactile eDrive (hygrométrie gérée par sonde).



Gestion des fonctions suivantes :

- Pré-blocage
- Blocage
- Fermentation
- Fin de Fermentation
- Maintien
- Eclairage (Option)
- 9 programmes possibles en mémoire :
 - 1 programme « Froid direct »
 - 1 programme « Pousse directe »
 - 8 recettes programmables

Options :

- Eclairage
- Groupe à distance / Groupe Tropicalisé
- Roulettes
- Panneau de commande à affichage digital

1 Panneau de commande à affichage digital + 1 Hygromètre réglable de 30 à 100%.

--> Gamme : Double

2 panneaux de commande à affichage digital + 2 hygromètres réglable de 30 à 100%.



Interrupteur
(3 positions)

Fermentation

Minuterie

Blocage

+



Hygromètre

- Protection électrique (ARF0-PROTELEC) :



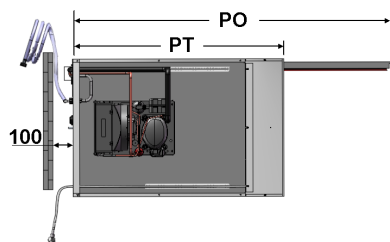
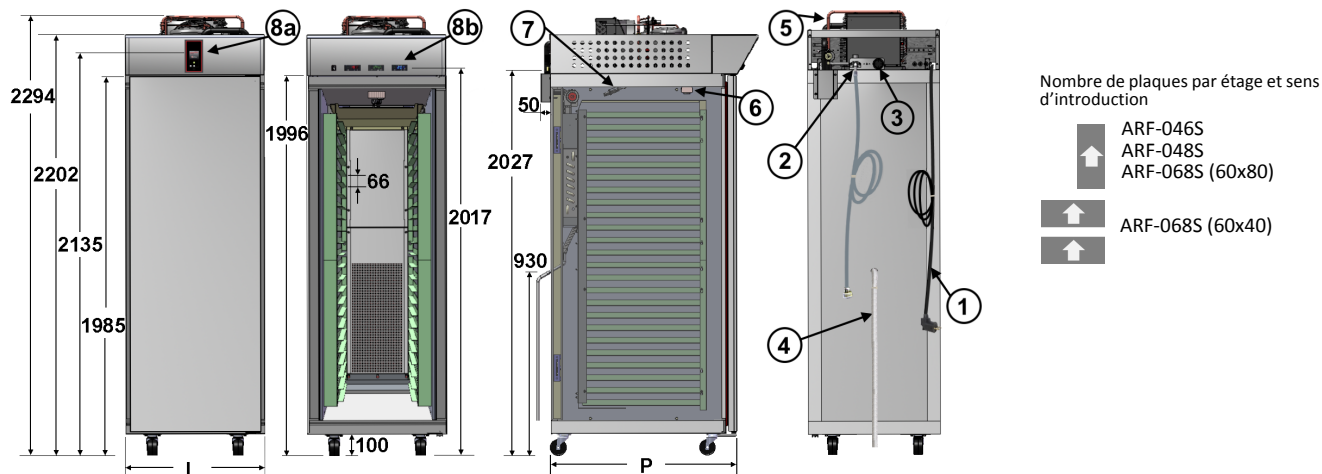
Protection électrique : Cette fonction a pour but de protéger le matériel électrique en assurant une régularité de tension quelles que soient les fluctuations de la tension du secteur.

Le relais de contrôle de tension placé sur la ligne d'alimentation du régulateur déclenche si la tension du secteur est hors plages de réglage pendant 6 secondes et se réarme automatiquement lorsque la tension du secteur redevient normale.

FICHES TECHNIQUES

Armoire de fermentation - Gamme : Simple

Dimensions en mm (Armoire représentée sur roulettes - 100 mm / Option)



Modèle	ARF-046S	ARF-048S	ARF-068S	
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	60x80	60x40
Nombre de plaques :	24		24	48
L :	686 mm		826 mm	
P :	916 mm	1156 mm		
PT :	1014 mm	1252 mm		
PO :	1531 mm	1771 mm	1911 mm	
Poids (Kg) :	200	215	225	
Charge de gaz R-452A (Kg) :	0,58		0,68	

- ① Raccordement électrique (3,5 m de câble fournis en sortie).
- ② Electrovanne eau Ø 3/4" (2 m de flexible fournis) - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Thermostat de sécurité
- ④ Evacuation des condensats (1,5 m de tuyau fournis -10x16)
- ⑤ Groupe frigorifique
- ⑥ Hygrostat réglable de 30 à 100% si ⑧b
- ⑦ Sonde d'hygrométrie + Sonde de température : si ⑧a / Sondes ambiantes des régulateurs : si ⑧b
- ⑧a Régulateur à écran tactile - eDrive / ⑧b Panneau de commande électro-mécanique

⚠ Les arrivées ①②, et l'évacuation ④ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation.
Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, il est IMPERATIF de traiter l'eau pour éviter tous problèmes d'entartrage. Après installation, laisser reposer 24 heures avant la mise en route.

ℹ Epaisseur des panneaux : 68 mm (sauf le panneau arrière : 60 mm).

Données électriques :

Tension : ~1x230V+N+T
Fréquence : 50 Hz
Puissance de chauffe : 2 kW
Puissance électrique : 3,5 kW
Intensité : 15,4 A

Données Techniques :

Glissières non amovibles
Ecartement des étages : 66 mm
Pieds réglables de 85 mm à 122 mm (standard)
Dégivrage statique

Groupe frigorifique : 50 Hz

Puissance : 1/2 CV
Puissance électrique : 643 W*
Puissance frigorifique : 803 W*
Poids : 24,8 Kg
Puissance acoustique : 70 dB(A)
Liaisons frigorifiques : 3/8" - 1/4"
Profondeur : 501 mm
Largeur : 336 mm
Hauteur : 298 mm
Entraxe fixation groupe : 345 mm x 280 mm

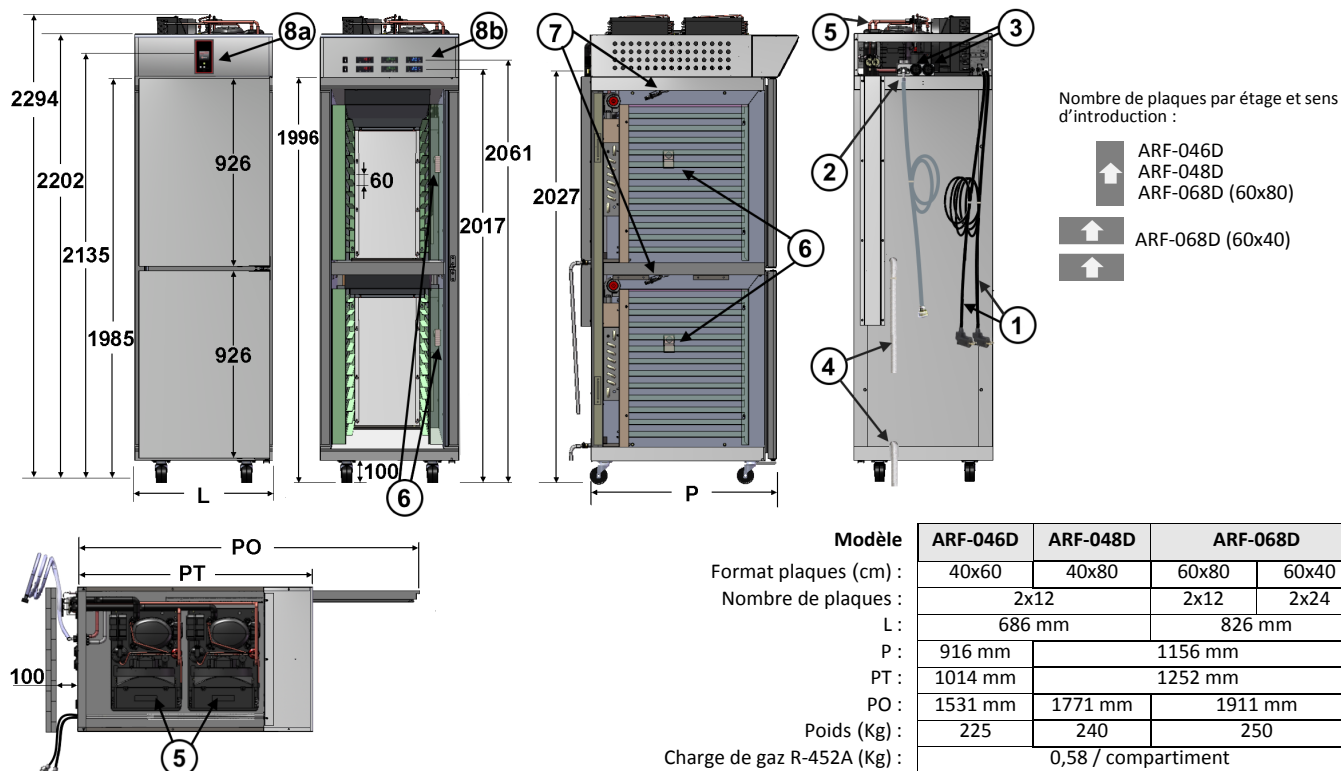
* ces puissances sont données pour une température d'évaporation de -10°C et des températures d'aspiration et d'ambiance de 32°C.

Le R452A est un gaz fluoré à effet de serre relevant du protocole de Kyoto et ayant un potentiel de réchauffement planétaire (PRP/GWP) = 2141.

FICHE TECHNIQUE

Armoire de fermentation - Gamme : Double

Dimensions en mm (Armoire représentée sur roulettes - 100 mm / Option)



- ① Raccordement électrique (3,5 m de câble fournis en sortie).
- ② Electrovanne eau double Ø 3/4" (2 m de flexible fournis) - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ 2 thermostats de sécurité
- ④ Evacuation des condensats (2x1,5 m de tuyau fournis -10x16)
- ⑤ 2 groupes frigorifiques
- ⑥ 2 hygromètres réglables de 30 à 100% si ⑧b
- ⑦ 2 sondes d'hygrométrie + 2 sondes de température : si ⑧a / 2 sondes ambiantes des régulateurs : si ⑧b
- ⑧a Régulateur à écran tactile - E-Drive / ⑧b 2x Panneau de commande électro-mécanique

⚠ Les arrivées ①②, et l'évacuation ④ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation.
Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, il est IMPERATIF de traiter l'eau pour éviter tous problèmes d'entartrage. Après installation, laisser reposer 24 heures avant la mise en route..

ⓘ Epaisseur des panneaux : 68 mm (sauf le panneau arrière : 60 mm).

Données électriques :

Tension : ~1x230V+N+T
Fréquence : 50 Hz

	46D-48D	68D
Puissance de chauffe (kW) :	2 x 1	2 x 2
Puissance électrique (kW) :	2 x 2,6	2 x 3,6
Intensité (A) :	2 x 11,3	2 x 15,7

Données Techniques :

Glissières non amovibles
Ecartement des étages : 60 mm
Dégivrage statique
Pieds réglables de 85 mm à 122 mm (standard)

Groupe frigorifique : 50 Hz

Puissance : 1/2 CV
Puissance absorbée : 643 W*
Puissance frigorifique : 803 W*
Poids : 24,8 Kg
Puissance acoustique : 70 dB(A)
Liaisons frigorifiques : 3/8" - 1/4"
Profondeur : 501 mm
Largeur : 336 mm
Hauteur : 298 mm
Entraxe de fixation : 345 mm x 280 mm

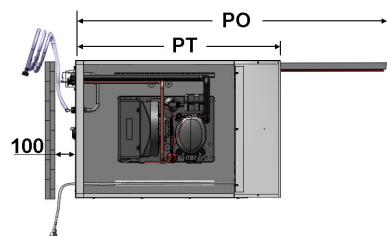
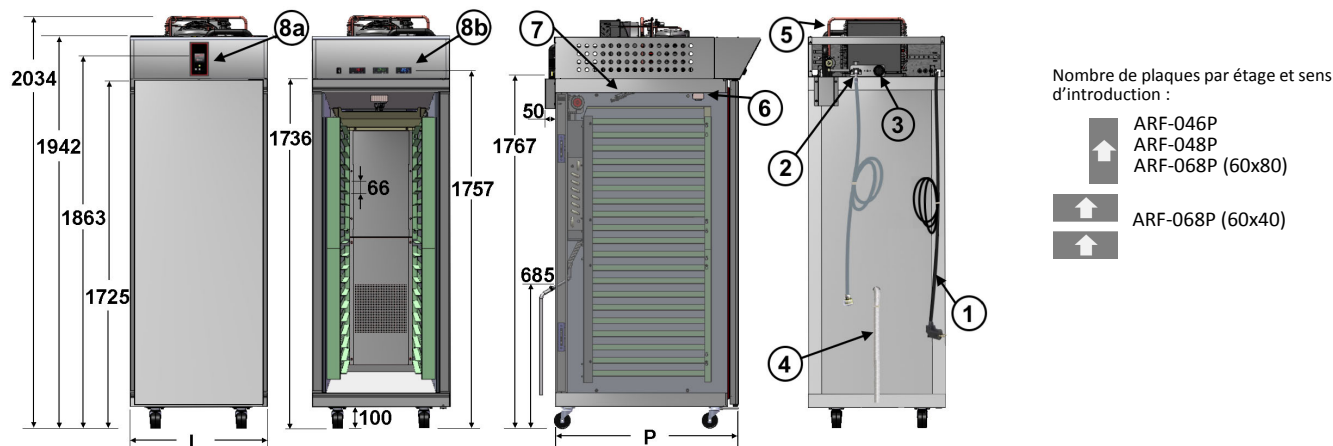
* ces puissances sont données pour une température d'évaporation de -10°C et des températures d'aspiration et d'ambiance de 32°C.

Le R452A est un gaz fluoré à effet de serre relevant du protocole de Kyoto et ayant un potentiel de réchauffement planétaire (PRP/GWP) = 2141.

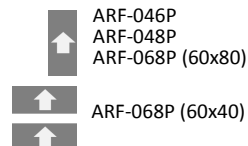
FICHE TECHNIQUE

Armoire de fermentation - Gamme : Compacte

Dimensions en mm (Armoire représentée sur roulettes - 100 mm / Option)



Nombre de plaques par étage et sens d'introduction :



Modèle	ARF-046P	ARF-048P	ARF-068P	
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	60x80	60x40
Nombre de plaques :	20		20	40
L :	686 mm		826 mm	
P :	916 mm	1156 mm		
PT :	1014 mm	1252 mm		
PO :	1531 mm	1771 mm	1911 mm	
Poids (Kg) :	160	200	210	
Charge de gaz R-452A (Kg) :	0,58		0,68	

- ① Raccordement électrique (3,5 m de câble fournis en sortie)
- ② Electrovanne eau Ø 3/4" (2 m de flexible fournis) - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Thermostat de sécurité
- ④ Evacuation des condensats (1,5 m de tuyau fournis -10x16)
- ⑤ Groupe frigorifique
- ⑥ Hygostat réglable de 30 à 100% si ⑧b
- ⑦ Sonde d'hygrométrie + Sonde de température : si ⑧a / Sondes ambiantes des régulateurs : si ⑧b
- ⑧a Régulateur à écran tactile - eDrive / ⑧b Panneau de commande électro-mécanique

⚠ Les arrivées ①②, et l'évacuation ④ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation.
Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, il est IMPERATIF de traiter l'eau pour éviter tous problèmes d'entartrage. Après installation, laisser reposer 24 heures avant la mise en route..

ⓘ Epaisseur des panneaux : 68 mm (sauf le panneau arrière : 60 mm).

Données électriques :

Tension : ~1x230V+N+T
Fréquence : 50 Hz
Puissance de chauffe : 2 kW
Puissance électrique : 3,5 kW
Intensité : 15,4 A

Données Techniques :

Glissières non amovibles
Ecartement des étagers : 66 mm
Pieds réglables de 85 mm à 122 mm (standard)
Dégivrage statique

Groupe frigorifique : 50 Hz

Puissance : 1/2 CV
Puissance électrique : 643 W*
Puissance frigorifique : 803 W*
Poids : 24,8 Kg
Puissance acoustique : 70 dB(A)
Liaisons frigorifiques : 3/8" - 1/4"
Profondeur : 501 mm
Largeur : 336 mm
Hauteur : 298 mm
Entraxe fixation groupe : 345 mm x 280 mm

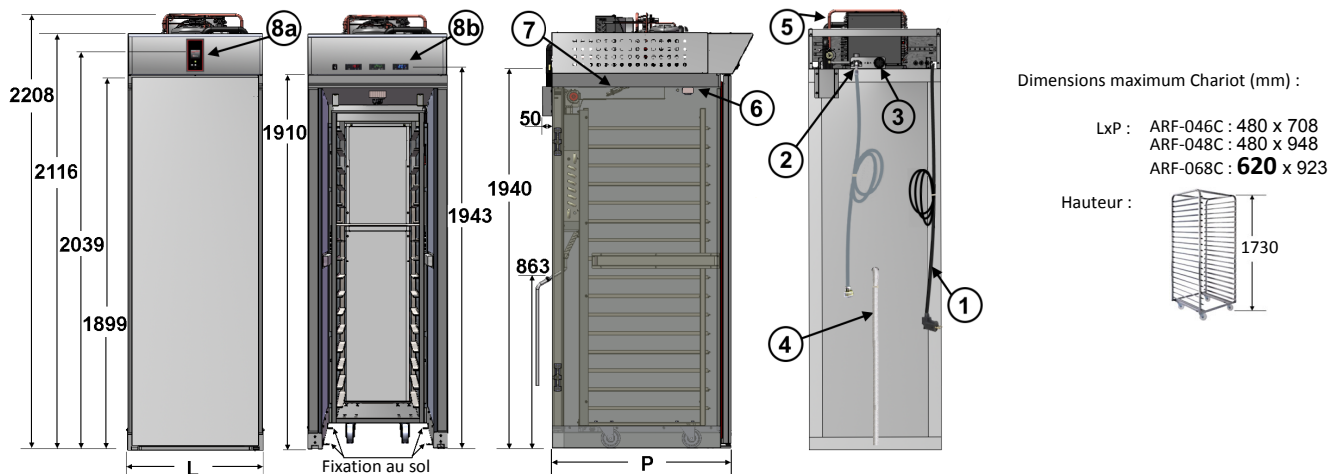
* ces puissances sont données pour une température d'évaporation de -10°C et des températures d'aspiration et d'ambiance de 32°C.

Le R452A est un gaz fluoré à effet de serre relevant du protocole de Kyoto et ayant un potentiel de réchauffement planétaire (PRP/GWP) = 2141.

FICHE TECHNIQUE

Armoire de fermentation - Gamme : À chariot

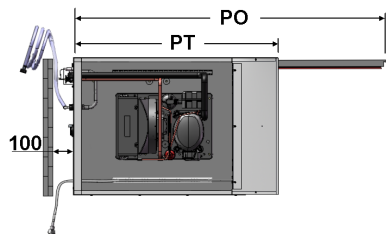
Dimensions en mm



Dimensions maximum Chariot (mm) :

LxP : ARF-046C : 480 x 708
 ARF-048C : 480 x 948
 ARF-068C : **620 x 923**

Hauteur :



Modèle	ARF-046C	ARF-048C	ARF-068C
Format plaques (cm) :	40x60	40x80	N.A.
L :	686 mm		826 mm
P :	916 mm	1156 mm	
PT :	1014 mm	1252 mm	
PO :	1531 mm	1771 mm	1911 mm
Poids (Kg) :	160	200	210
Charge de gaz R-452A (Kg) :	0,58		0,68

- ① Raccordement électrique (3,5 m de câble fournis en sortie).
- ② Electrovanne eau Ø 3/4" (2 m de flexible fournis) - 3 bars mini - 5 bars maxi
- ③ Thermostat de sécurité
- ④ Evacuation des condensats (1,5 m de tuyau fournis -10x16)
- ⑤ Groupe frigorifique
- ⑥ Hygostat réglable de 30 à 100% si ⑧b
- ⑦ Sonde d'hygrométrie + Sonde de température : si ⑧a / Sondes ambiantes des régulateurs : si ⑧b
- ⑧a Régulateur à écran tactile - eDrive / ⑧b Panneau de commande électro-mécanique

⚠ Les arrivées ①②, et l'évacuation ④ sont à la charge du client et doivent être prêtes au jour de l'installation.
 Si les caractéristiques de l'eau déterminées par analyse sont critiques, il est IMPERATIF de traiter l'eau pour éviter tous problèmes d'entartrage. Après installation, laisser reposer 24 heures avant la mise en route..

ℹ Epaisseur des panneaux : 68 mm (sauf le panneau arrière : 60 mm).

Données électriques :

Tension : ~1x230V+N+T
 Fréquence : 50 Hz
 Puissance de chauffe : 2 kW
 Puissance électrique : 3,5 kW
 Intensité : 15,4 A

Données Techniques :

Dégivrage statique

Groupe frigorifique : 50 Hz

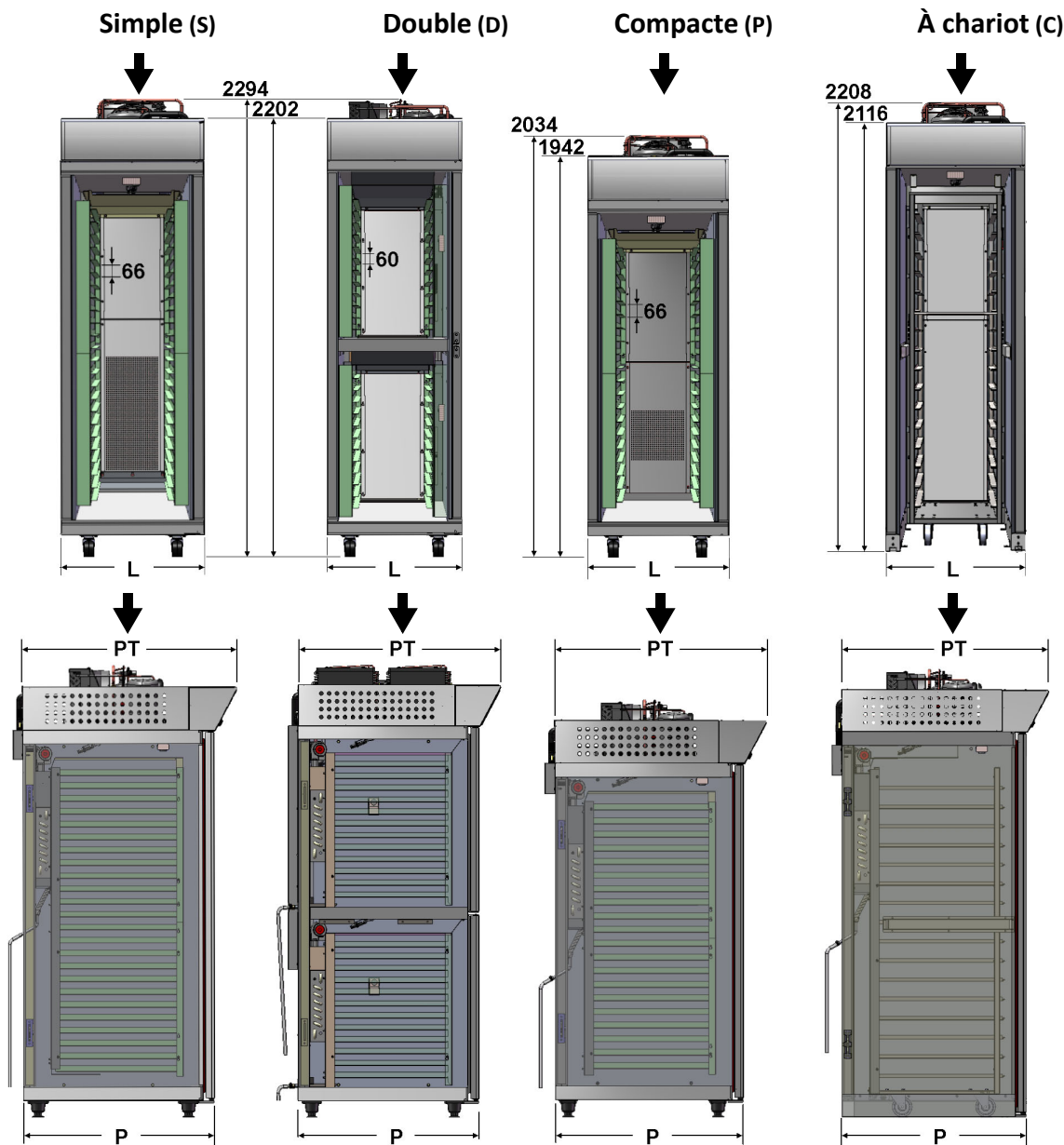
Puissance : 1/2 CV
 Puissance électrique : 643 W*
 Puissance frigorifique : 803 W*
 Poids : 24,8 Kg
 Puissance acoustique : 70 dB(A)
 Liaisons frigorifiques : 3/8" - 1/4"
 Profondeur : 501 mm
 Largeur : 336 mm
 Hauteur : 298 mm
 Entraxe fixation groupe : 345 mm x 280 mm

* ces puissances sont données pour une température d'évaporation de -10°C et des températures d'aspiration et d'ambiance de 32°C.

Le R452A est un gaz fluoré à effet de serre relevant du protocole de Kyoto et ayant un potentiel de réchauffement planétaire (PRP/GWP) = 2141.

Comparatif dimensionnel

Armoires de fermentation - Toutes gammes



Modèle	Format plaques	Chariot maxi	L	P	PT	PO
ARF-046(S-D-P)	40x60 ↑	480 x 708	686	914	1014	1530
ARF-046C						
ARF-048(S-D-P)	40x80 ↑	480 x 948	686	914	1014	1770
ARF-048C						
ARF-068(S-D-P)	60x80 ↑		826	1154	1252	1910
	60x40 ↑↑					
ARF-068C		620 x 923				

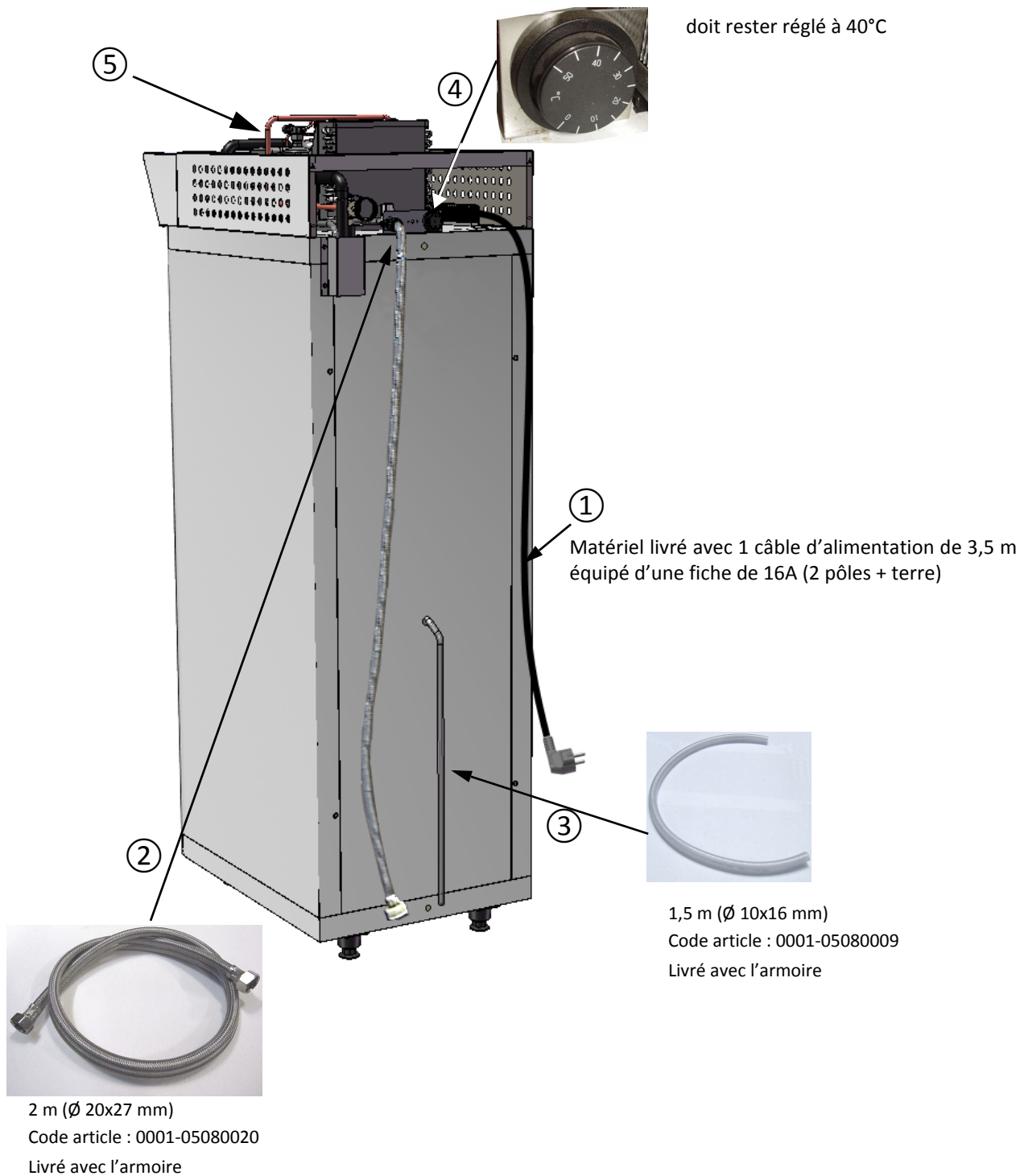
Epaisseur des panneaux : 68 mm (sauf le panneau arrière : 60 mm).

Tension : ~1x230V+N+T / 50 Hz - Liaisons frigorifiques : 3/8" - 1/4" - Groupe frigorifique : 50 Hz

S-D-P : Pieds réglables de 85 mm à 122 mm (standard)

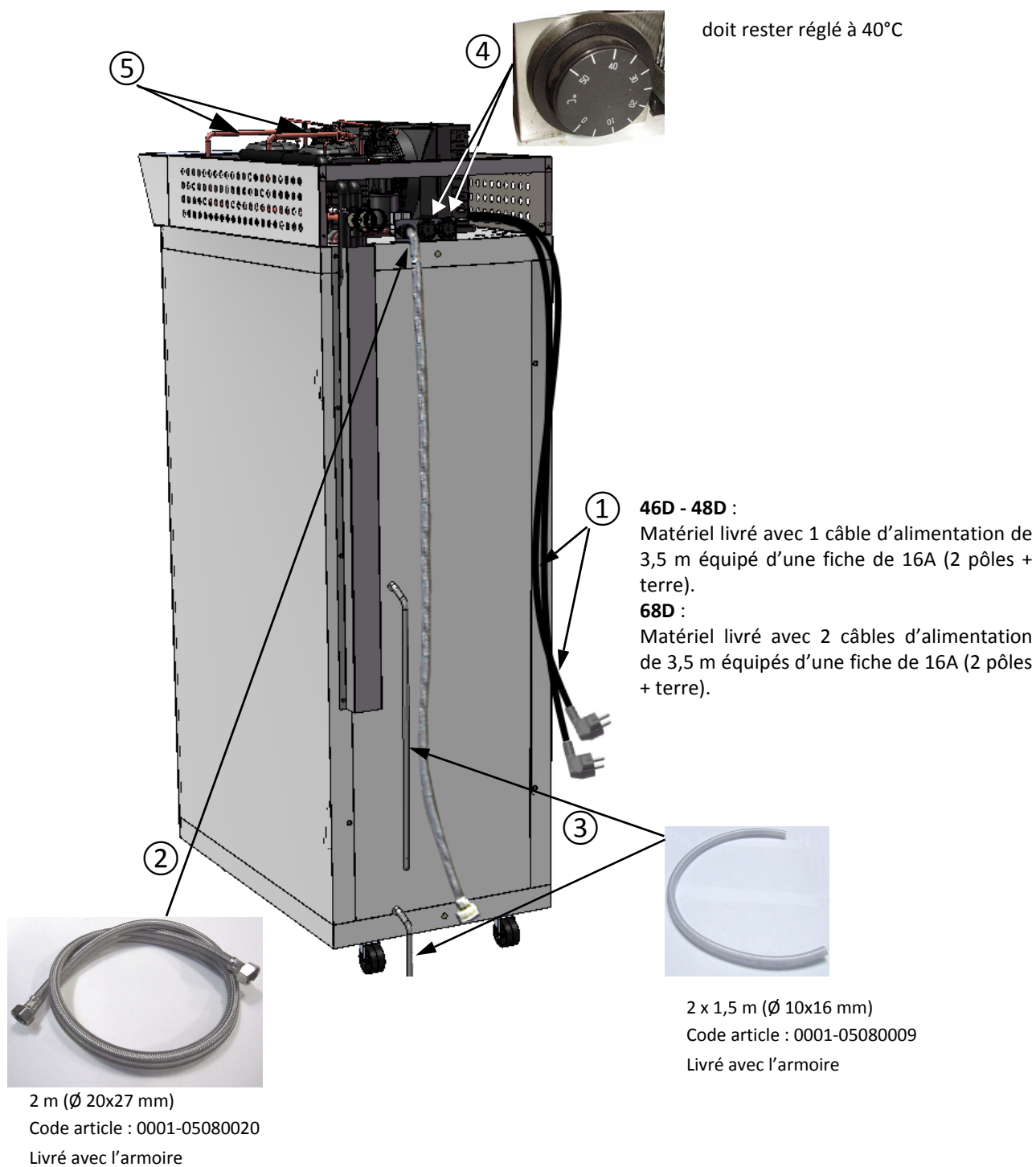
VUE ARRIÈRE / PRINCIPE DE RACCORDEMENTS

Armoires de fermentation : Simple / Compacte / À chariot

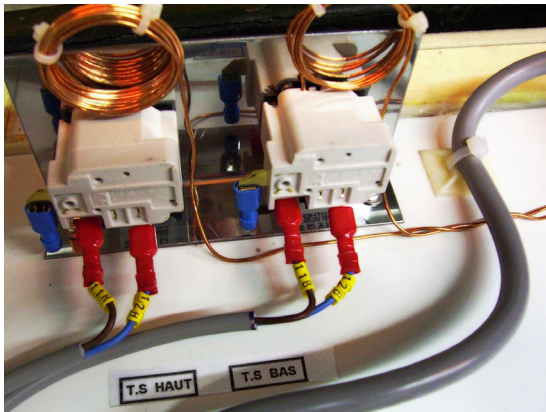
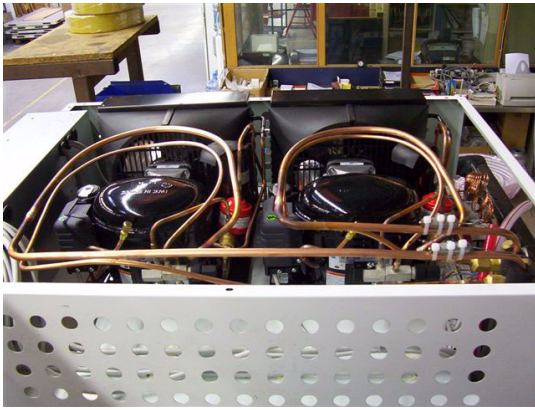


- ① Raccordement électrique par boîte de dérivation à 1 m du point de raccordement
- ② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement
- ③ Evacuation des condensats
- ④ Thermostat de sécurité
- ⑤ Groupe frigorifique

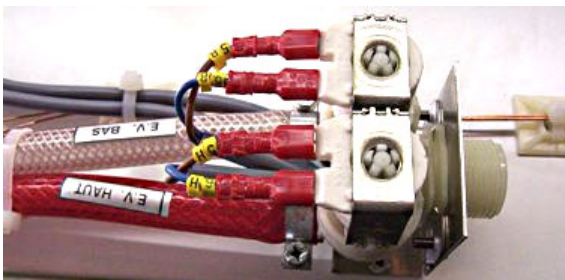
Armoire de fermentation : Double



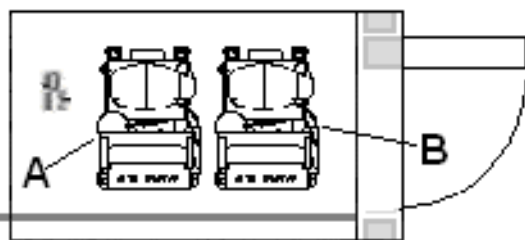
- ① Raccordement électrique
- ② Raccordement d'eau froide à 1 m du point de raccordement
- ③ Evacuation des condensats
- ④ Thermostat de sécurité
- ⑤ Groupes frigorifiques



Le thermostat de sécurité repéré «11H - 12H» et «T.S Haut», protège le compartiment supérieur.
Le thermostat de sécurité repéré «11B - 12B» et «T.S Bas», protège le compartiment inférieur.

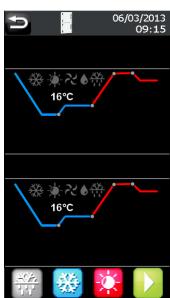


L'électrovanne (gauche ou droite) connectée au tuyau rouge et repérée «E.V. Haut» alimente le compartiment supérieur.
L'électrovanne (gauche ou droite) connectée au tuyau transparent et repérée «E.V. Bas» alimente le compartiment inférieur.



Le groupe frigorifique B installé à l'avant contrôle le compartiment supérieur.

Le groupe frigorifique A installé à l'arrière contrôle le compartiment inférieur.



E-Drive :

Appuyer sur la courbe du haut pour piloter le compartiment supérieur.

Appuyer sur la courbe du bas pour piloter le compartiment inférieur.



Panneau de commande à affichage digital

Utiliser le panneau de commande du haut pour piloter le compartiment supérieur.

Utiliser le panneau de commande du bas pour piloter le compartiment inférieur.



577, rue Célestin Hennion CS 70029
59144 Gommegnies - France

Tel : +33.(0)3.27.28.18.18
Fax : +33.(0)3.27.49.80.41

www.eurofours.com
infos@eurofours.com