

NAT / BIG BOY

PLATS
CUISINÉS

PÂTISSERIE



POISSON

GLACES ET
CRÈMES GLACÉES

Technologie NORTECH

NAT
BIG BOY

	Dimensions externes L x p x h mm	Kg + 90°C à +3°C en 90 mn	Kg + 90°C à -18°C en 270 mn
NAT 10	750 x 864 x 1570	45	34
NAT 15	750 x 864 x 2020	68	52
BB 20 ROLL-IN *	1210 x 1089 x 2393	100	78
BB 20 ROLL-OUT *	1210 x 1089 x 2295	100	78

GROUPE LOGE

290

SANS GROUPE

452

Classe
climatique

5



ventilé



gaz chaud



+90 +3



+90 -18



manuel



400V+tri

NAT
Vidéo Présentation«Cloud remote control»
= connexion Wifi et ethernet inclus

Port USB

Sonde à cœur chauffée
(4 sondes en option)Display de régulation
intuitif avec touches
sensitives 7"Affichage simultané
de toutes les données
en cours

Recettes prédéfinies

Température
d'introduction +90°C

DESRIPTIF

- Gamme conforme à la norme Européenne EN22042
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI304
- Construction monocoque & isolation 40 mm
- Angles intérieurs arrondis
- Evaporateur anti-corrosion traité cataphorèse
- Unité de condensation aisément accessible par la façade et l'arrière
- **NAT** : bac de récupération des eaux de dégivrage placé sous le meuble
- **BB** : pas de bac de récupération, prévoir raccordement à l'égout
- Tableau électrique avec connecteurs facile d'accès, extractible et facile à inspecter
- Porte non réversible ferrée gauche (ferrage à droite en option)

- Cadre de porte chauffé pour éviter la formation de givre
- Joint de porte résistant aux fortes variations de température
- Châssis porte clayettes ou bacs GN1/1 530x325 mm ou grilles 600x400 mm (en option)
- Châssis aisément extractible pour le nettoyage
- Nombre de niveaux (voir tableau)
- Pieds inox réglables en hauteur de 120 à 165 mm (sauf BB ROLL-IN)
- Sol isolé inox pour insertion d'1 chariot 20 niveaux (BB 20 ROLL-IN)
- **NAT** : 1 sonde à cœur en standard (jusqu'à 4 en option)
- **BB** : pas de sonde en standard (jusqu'à 1 en option)
- CO2 sur demande

PLATS
CUISINÉS

PÂTISSERIE



POISSON

GLACES ET
CRÈMES GLACÉES

Composition nb de niveaux par modèle	Nb bacs h20 mm GN1/1	Nb bacs h40 mm GN1/1	Nb bacs h65 mm GN1/1	Nb bacs h65 mm GN2/1	Nb grilles 600x400 mm
NAT 10	20	10	10		20
NAT 15	30	15	15		30
BB 20 ROLL-IN	Chariot GN 1/1 ou 600x400 (non fourni)				
BB 20 ROLL-OUT	Chariot GN 1/1 ou 600x400 (non fourni)				

REGULATION ET PROGRAMMATION

- Régulation électronique affichage sensitif 7" couleur
- **Cycles de temporisation** : 6 minuteries différentes peuvent être programmées, qui avertissent automatiquement lorsque la durée programmée est atteinte.
Possibilité de choisir entre présélection d'usine ou cycles manuels
Maintien de la température en fin de cycle
- **Cycles de refroidissement** : la sonde va piloter le cycle et gérer la durée en fonction de la température à cœur
- **Cycles en cascade avec plusieurs sondes installées** : le cycle permet de définir une température de consigne différente pour chaque sonde à cœur installée
- **Cycles en cascade avec une sonde installée** : il s'agit d'un cycle monophasé à temps infini qui permet de traiter différents aliments en continu sans devoir agir sur le contrôleur
- **Démarrage rapide** : il est possible de choisir un cycle préféré pour un démarrage accéléré
- **Cycles multiphases personnalisables**
- **Possibilité de modifier les paramètres durant un cycle**
- Renommer les sondes d'affichage pour mieux distinguer les températures de chaque aliment
- Graphiques des températures pendant les cycles en cours
- "Livre digital" de recettes pour conserver les cycles préférés
- Stockage des données HACCP avec possibilité de téléchargement via une clé USB

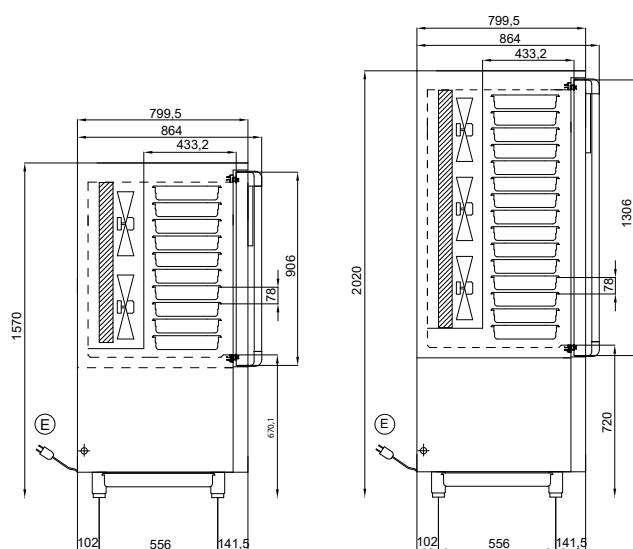
9 PROGRAMMES

- Refroidissement rapide
- Congélation rapide
- Pré-refroidissement
- Refroidissement bouteilles
- Durcissement de crèmes glacées
- Assainissement poissons
- Décongélation
- Séchage
- Désinfection de l'armoire (à associer à l'option générateur d'ozone)

BB 20 ROLL-IN

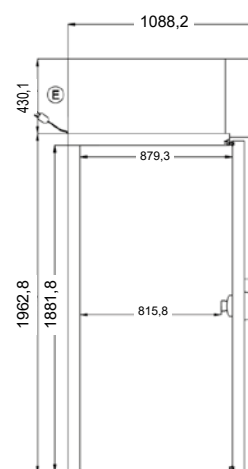


BB 20 ROLL-OUT

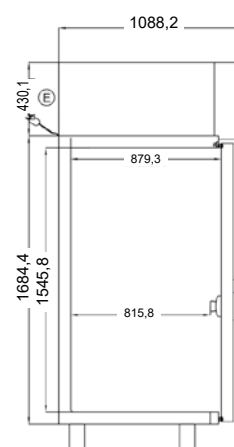


NAT 10

NAT 15



BB 20 ROLL-IN



BB 20 ROLL-OUT