

ENTRY

PLATS
CUISINÉS

PÂTISSERIE



POISSON

GLACES ET
CRÈMES GLACÉES

Entry

	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	Nombre niveaux GN1/1 (bacs H20, 40, 65 mm) ou 600x400 mm
ENTRY 2/3	440 x 592 x 636	6	4	3 GN2/3
ENTRY 3	715 x 695 x 882	12	8	3 GN1/1
ENTRY 5	715 x 695 x 947	18	12	5 GN1/1
ENTRY 5 UNDERCOUNTER	714 x 695 x 855	18	12	5 GN1/1
ENTRY 10	715 x 695 x 1412	32	22	10 GN1/1
ENTRY 15	715 x 695 x 1921	40	28	15 GN1/1



Classe
climatique
5
(4 modèle 2/3)



ventilé



naturel



+90 +3



+90 -18



manuel



230V mono



ENTRY
Vidéo Présentation

Joint de porte résistant
aux fortes variations
de température

Display de régulation
intuitif avec touches
sensitives 2,8"



Affichage simultané
de toutes les données
en cours



Température
d'introduction +90°C

Cadre de porte chauffé
pour éviter la formation
de givre

PROGRAMMES

- Refroidissement rapide
- Congélation rapide
- Pré-refroidissement
- Durcissement de crèmes glacées
- Assainissement poissons
- Décongélation

Sonde à cœur

Option «Cloud remote control»
pour sauvegarder les données
de refroidissement

Cycles présélectionnés par recettes :
pour les cycles de réfrigération
et de congélation rapides, il est possible
de choisir des paramètres prédéfinis
en fonction du type de produit à traiter

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
- Bac de récupération des eaux de dégivrage placé sous le meuble (sauf version 2/3)
- Porte 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
- Pieds inox fixes sur modèles 2/3 et 5 Undercounter

ENTRY 2/3



ENTRY 3



ENTRY 5

ENTRY 5
UNDERCOUNTER

ENTRY 10



ENTRY 15



PLATS
CUISINES

PÂTISSERIE

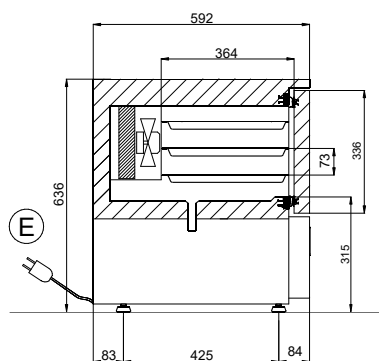


POISSON

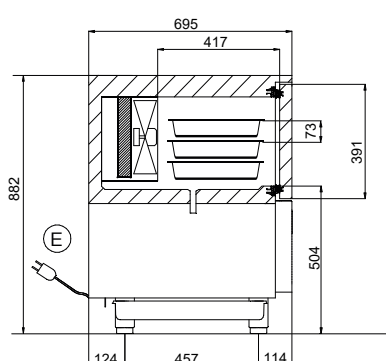
GLACES ET
CRÈMES GLACÉES

REGULATION ET PROGRAMMATION

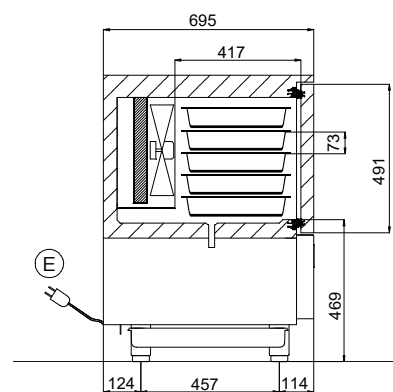
- Régulation électronique affichage sensitif 2,8" couleur
- Panneau frontal IP65 protégeant le régulateur
- Automate simple et intuitif
- Possibilité de choisir entre préselection d'usine ou cycles manuels
- Maintien de la température en fin de cycle
- Signal sonore de fin de cycle
- **Cycles de refroidissement** : la sonde va piloter le cycle et gérer la durée en fonction de la température à cœur
- **Cycles préselectionnés par recettes** : pour les cycles de réfrigération et de congélation rapides, il est possible de choisir des paramètres prédéfinis en fonction du type de produit à traiter
- **Soft & Hard cycles** : pour le refroidissement comme la congélation possibilité de sélectionner un cycle soft ou hard selon la nature des produits
- Contrôler et sauvegarder les données (HACCP) sur le cloud avec l'option "cloud remote control" soit une connexion bluetooth ou wifi (en option à la commande)



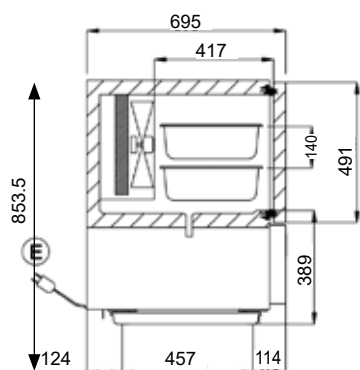
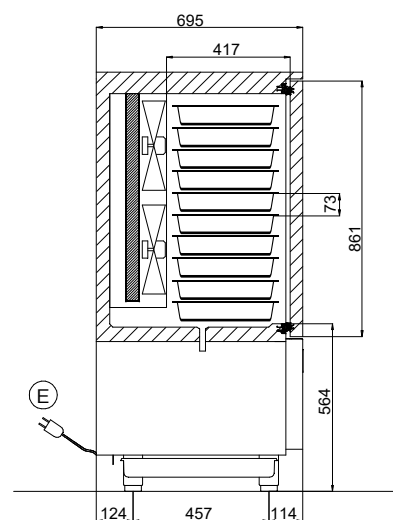
ENTRY 2/3



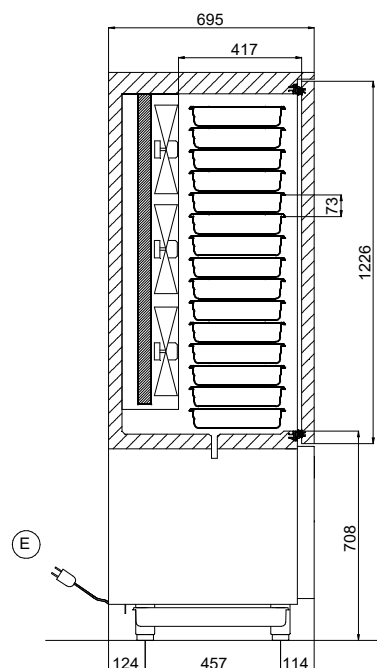
ENTRY 3



ENTRY 5

ENTRY 5
UNDERCOUNTER

ENTRY 10



ENTRY 15