



POURQUOI SE PROCURER UNE CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION RAPIDE ?



POUR LA PATISSERIE

Les cellules de refroidissement et de congélation rapide permettent de travailler plus vite et sont idéales pour tous les produits : du cru et semi-cuit (comme les croissants, préparation pour gâteau etc...) aux produits déjà cuits, ou plus délicats, en les maintenant frais, exactement comme vous les aviez préparés.

Les cellules Techfrost sont une véritable aide de travail, vous permettant d'améliorer considérablement votre qualité de travail et d'augmenter vos bénéfices.



POUR LES GLACES

Depuis de nombreuses années les cellules Techfrost permettent d'améliorer la production et la qualité des glaces artisanales, gâteaux glacés et desserts froids.

Les cellules de congélation garantissent la structure de la glace artisanale avec une meilleure conservation et qualité du produit.

Le cycle de refroidissement rapide garantie d'obtenir une glace ferme et de conserver parfaitement les spécialités glacées avec de réels avantages.

Nouveau en 2014, il est désormais possible de produire des esquimaux avec la PINGU5K



POUR LA RESTAURATION

La principale cause des empoisonnements alimentaires est le mauvais refroidissement de la nourriture après sa préparation.

Grace aux cellules, la température de la nourriture est réduite de manière drastique pour bloquer la prolifération des bactéries et éviter la déshydratation du produit afin de conserver toutes ses qualités organoleptiques.

La congélation rapide va créer la microcristallisation des liquides présents dans la nourriture. Cela permet de conserver la structure des tissus et de maintenir ainsi la qualité des produits même après la décongélation.



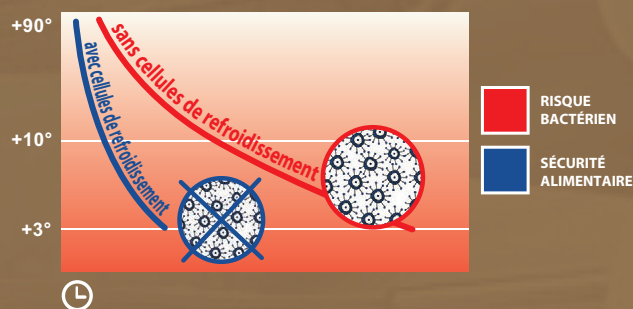
POUR LA BOULANGERIE

Vous pouvez désormais stocker de la nourriture qui n'est pas cuite, partiellement cuite ou intégralement cuite tout en gardant l'intégrité et le goût des produits (pains, brioches...)

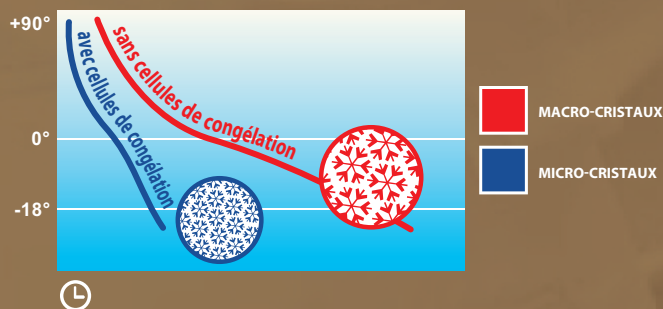
Les cellules de stockage permettent également de passer directement des produits du four à la cellule de congélation tout en conservant le goût naturel et la fraîcheur des aliments partiellement ou complètement cuits.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT (+90°C → +3°C)



CELLULES DE CONGÉLATION (+90°C → -18°C)



EN RESTAURATION

Le sous-vide est une méthode de conservation qui consiste à conditionner le produit dans un emballage dont on retire partiellement l'air. Ce manque d'oxygène empêche la prolifération des microbes.

Intérêts et avantages :

- Permet la conservation des aliments crus, semi-préparés ou cuits
- Conserve à la cuisson (120°C) les qualités organoleptiques, la cuisson sous vide permet une cuisson à basse température permettant une qualité identique des nourritures
- Limite la perte de poids du produit à la cuisson (15 à 20% sur la viande, 20 à 25% sur le foie gras, 15% sur la volaille)
- Permet des achats optimaux de matières premières

Consommation des plats cuisinés dans les 6 jours

Possibilité de longue conservation après phase de refroidissement rapide ou congélation

LES AUTRES UTILISATIONS :

Hors restauration, des machines sous-vide sont utilisées :

- en milieu médical (hygiène)
- dans des banques (liasse de billets sécurisée)
- dans les bijouteries (conservation des pierres ou mécanismes)
- et bien sûr dans tous les commerces de bouche (fromagerie par ex)

DES COMPOSANTS ET DES INNOVATIONS

- Pompe BUSCH, leader mondial
 - Système de protection de la pompe (élimination de l'humidité)
 - Indicateur de changement d'huile (moyenne 2 à 3 fois/an) - suivant modèle
 - Cuve emboutie inox (robustesse et hygiène)
 - Clavier LED digital préprogrammé (aucun ajustement dans 90% des cas) + réglage du temps + réglage du niveau de vide.
- Système Sensor sur machines en cas de mise sous vide de sauce ou liquides - suppression de l'effet bouillonnement)

COMMENT CHOISIR SON MODÈLE ?

LE DEGRE DE MISE SOUS VIDE SERA EQUIVALENT QUELQUE SOIT LE MODELE, SEUL LE TEMPS CHANGE EN FONCTION DE LA PUISSANCE DE LA POMPE.

- Définir la dimension des produits, et donc des sachets, à mettre sous-vide (prévoir une surface suffisante en haut du sachet pour la soudure)
 - Le nombre de mise sous-vide journalier, hebdomadaire ou mensuel
 - Un réglage simple ou une multiplication de programmes
 - Un besoin d'ajout de gaz neutre (azote/CO2) en cas de mise sous-vide de produit fragile (salade, crevette, mousse...).
- Hors option, prévoir détendeur et bouteille de gaz
- Un besoin de remise en atmosphère progressive (nourriture coupante, arêtes vives ou os...)
 - Le sensor cherche le vide optimum pour chaque produit

Machines équipées de pompe Busch



Autres modèles : nous consulter



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION

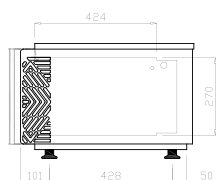
SÉRIE J



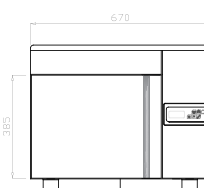
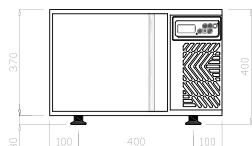
JOF-23



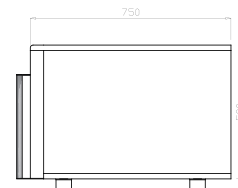
JOF-ONE



JOF-23



JOF-ONE



Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



Le + petit modèle du marché !

Modèle adaptable
600x400 et GN 1/1 !



Modèle	JOF-23	JOF-ONE
Dimensions (L x P x H) (mm)	600 x 600 x 400	670 x 750 x 600
Dimensions intérieures (mm)	340 x 360 x 270	420 x 610 x 325
Capacité	3 x GN2/3	3 x GN1/1 ou 600x400
Puissance absorbée (kW)	0,65	1,14
Kg Refroidissement (90°C à +3°C)	7	12
Kg congélation (90°C à -18°C)	4,9	8
Electricité	230/1/50	
Gaz	R404A	
Poids net (kg)	42	68
Dégivrage	Manuel	

Options

Référence	Désignation	Modèles
60hZ	Modification en 60hz (délai 15 jours)	Tous
GRGN2/3I	Clayette inox GN2/3	JOF 23
20026IP	Clayette inox GN1/1	JOF-ONE
201300IP	Clayette inox 600x400	JOF-ONE
STR1850	Kit lampe germicide stérilisation UV	Tous

Infos produit

- > Carrosserie et cuve inox 18/10 AISI 304
- > Espace entre les niveaux : 70mm, idéal pour recevoir des bacs de 65mm de hauteur
- > Grilles non fournies
- > Commandes électroniques par touches sensibles
- > Réglage manuel de la fonction temps
- > Alarme et conservation automatique en fin de cycle
- > Régulation par sonde à cœur de série
- > Crémaillères amovibles pour faciliter le nettoyage
- > Bac récupérateur des eaux de condensats sur JOF-ONE
- > Evaporateur traité anti-corrosion (sauf JOF23)
- > Cuve avec vidange
- > Adaptation bac à glace possible



Sonde
(de série)



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION

SÉRIE E



Température : jusqu'à -40°C



E3

Pas de 70 mm



E5

Modèles adaptables
600x400 et GN 1/1 !

Modèle	E3	E5
Dimensions (L x P x H) (mm)	600 x 800 x 400	820 x 700 x 900*
Dimensions intérieures (mm)	340 x 560 x 270	700 x 450 x 375
Capacité	3 x GN1/1	5 x GN1/1 et 600x400
Puissance absorbée (kW)	0,65	1
Kg Refroidissement (90°C à +3°C)	7	18
Kg congélation (90°C à -18°C)	5	9
Electricité	230/1/50	
Gaz	R404A	
Poids net (kg)	55	90
Dégivrage	Manuel	

* Hauteur 850 sur demande, à préciser à la commande

Infos produit

- > Carrosserie et cuve inox 18/10 AISI 304
- > **Espace entre les niveaux : 70mm, idéal pour recevoir des bacs de 65mm de hauteur**
- > Grilles non fournies
- > Commandes électroniques par touches sensibles
- > Réglage manuel de la fonction temps
- > Alarme et conservation automatique en fin de cycle
- > Porte réversible avec rappel de porte (sauf sur E3), reste ouverte au-delà de 90° tous modèles

- > Sur E3, charnières à gauche en standard
- > Kits de supports de grilles fournis (sur toute la gamme E), crémaillères amovibles pour faciliter le nettoyage
- > Bac récupérateur des eaux de condensats sur E5, E10 et E15
- > Evaporateur traité anti-corrosion (sauf E3)
- > Cuve avec vidange
- > Adaptation bac à glace possible



Adaptables GN1/1 et 600x400 (uniquement sur E5).



Adaptables GN1/1 et 600x400 pour E10 et E15

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION

SÉRIE E



Température : jusqu'à -40°C



E10



E15

Modèles adaptables 600x400 et GN 1/1 !

Modèle	E10	E15
Dimensions (L x P x H) (mm)	820 x 800 x 1750	820 x 800 x 1950
Dimensions intérieures (mm)	700 x 450 x 1000	700 x 450 x 1100
Capacité	10 x GN 1/1 et 600x400	15 x GN 1/1 et 600x400
Puissance absorbée (kW)	3,44	4,1
Kg Refroidissement (90°C à +3°C)	28	45
Kg congélation (90°C à -18°C)	18	27
Electricité	400/3/50	
Gaz	R404A	
Poids net (kg)	190	210
Dégivrage	Manuel	

Options

Référence	Désignation	Modèles
250AXCP	Sonde à cœur	E3
SONDE E5	Sonde à cœur	E5
363AXP	Sonde à cœur	E10
369AXP	Sonde à cœur	E15
60hZ	Modification en 60hz (délai 15 jours)	Tous
20026IP	Clayette inox GN1/1	Tous
201300IP	Clayette inox 600x400	E5, E10, E15
REFEAU	Refroidissement du groupe à eau (remplace ventilateur = moins bruyant)	Tous
WHEK	Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)	Tous
STR1850	Kit lampe germicide stérilisation UV	Tous

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques





CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION

SÉRIE K



↑ K5



↑ K10



↑ K15



↑ TWENTY

Modèles adaptables 600x400 et GN 1/1 !

Modèle	K5	K10	K15	TWENTY
Dimensions (L x P x H) (mm)	820 x 700 x 900*	820 x 800 x 1750	820 x 800 x 1950	810 x 1040 x 2240
Dimensions intérieures (mm)	700 x 450 x 375	700 x 450 x 1000	700 x 450 x 1100	670 x 875 x 1490
Capacité	5 x GN1/1 et 600x400	10 x GN1/1 et 600x400	15 x GN1/1 et 600x400	20 x GN1/1 ou 600x400
Puissance absorbée (kW)	1,5	2,68	3,3	3,8
Kg Refroidissement (90°C à +3°C)	20	30	50	75
Kg congélation (90°C à -18°C)	12	20	30	45
Electricité	230/1/50		400/3/50	
Gaz	R404A			
Poids net (kg)	105	200	220	255
Dégivrage	Gaz chaud			

* Hauteur 850 sur demande, à préciser à la commande

Options

Référence	Désignation	Modèles
60hZ	Modification en 60hz (délai 15 jours)	Tous
20026IP	Clayette inox GN1/1	Tous
201300IP	Clayette inox 600x400	Tous
REFEAU	Refroidissement du groupe à eau (remplace ventilateur = moins bruyant)	Tous
WHEK	Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)	Tous
WHE6080	Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)	Twenty
STPRINT	Imprimante HACCP (montage en usine uniquement)	Tous
STR1850	Kit lampe germicide stérilisation UV	Tous
SFPHEAT	Sonde à cœur chauffée	Tous
SCJAC	Sonde à cœur avec it de connection jack	Tous

Infos produit

- Carrosserie et cuve inox 18/10 AISI 304
- Espace entre les niveaux : 70mm, idéal pour recevoir des bacs de 65mm de hauteur
- Grilles non fournies
- Commandes électroniques par touches sensibles
- Réglage manuel de la fonction temps
- Alarme et conservation automatique en fin de cycle
- Régulation par sonde à cœur de série

- Programmation possible : 20 programmes max.
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°
- Crémaillères amovibles pour faciliter le nettoyage
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Cuve avec vidange
- Adaptation bac à glace possible



Adaptables GN1/1 et 600x400 sur K10 et K15

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION

SÉRIE F



↑ FBF-230

↑ Evaporateur sur le côté

↑ FBF-420

Modèle	FMC-200	FMC-400	FBF-230	FBF-420
Dimensions (L x P x H) (mm)	1000 x 1035 x 2200	1600 x 1180 x 2150	1000 x 1035 x 2200	1600 x 1180 x 2150
Dimensions intérieures (mm)	550 x 820 x 1900	940 x 920 x 1970	550 x 820 x 1900	940 x 920 x 1970
Chariot compatible	1 chariot 20 niveaux (GN1/1 ou 600x400)	1 chariot 20 niveaux GN2/1 ou 2 chariot 20 niveaux (GN1/1 ou 600x400)	1 chariot 20 niveaux (GN1/1 ou 600x400)	1 chariot 20 niveaux GN2/1 ou 2 chariot 20 niveaux (GN1/1 ou 600x400)
Taille porte (mm)	550 x 1900	880 x 1830	550 x 1900	880 x 1830
Puissance frigorifique (w)	7800	16900	8300	16900
Kg Refroidissement (90°C à +3°C)	90	180	100	200
Kg congélation (90°C à -18°C)	60	145	70	160
Electricité	400/3/50			
Dégivrage	Gaz chaud			
Version sans groupe	-25%			

Options

Référence	Désignation
60hZ	Modification en 60Hz (délai 15 jours)
STPRINT	Imprimante HACCP (montage en usine uniquement)
STR1850	Kit lampe germicide stérilisation UV
SFPEAT	Sonde à cœur chauffée
SCJAC	Sonde à cœur avec kit de connection jack
20026IP	Clayette inox GN1/1
201300IP	Clayette inox 600x400
2013621IP	Clayette inox GN2/1
2014631F3T	Clayette 600x800
480AXCSRU	Carénage et insonorisation du groupe à distance pour FMC-200 / FBF-230
480AXCSRU2	Carénage et insonorisation du groupe à distance pour FMC-400 / FBF-420
CARIXGN1/1	Chariot 20 niveaux GN1/1
CARIEN60X40	Chariot 20 niveaux 600x400
CARIXGN2/1	Chariot 20 niveaux GN2/1
CARIEN60X80	Chariot 20 niveaux 600x800



↑ Groupe à distance caréné

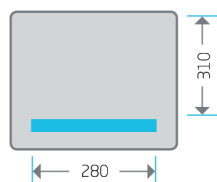
Infos produit

MODELE LIVRÉ AVEC GROUPE POUR INSTALLATION À DISTANCE

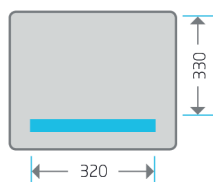
- Carrosserie et cuve inox 18/10 AISI 304
- Commandes électroniques par touches sensibles
- Evaporateur vertical monté latéralement
- Programmation et réglage manuel de la fonction temps possibles
- Alarme et conservation automatique en fin de cycle
- Régulation par sonde à cœur de série
- Dégivrage par gaz chaud
- Gaz R404a - 400/3/50 (option 60Hz)
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Modèles livrés en standard avec sol et rampe d'accès + porte avec joint (chariot en option)
- Possibilité de version sans groupe à raccorder à une centrale frigorifique

Machines de table

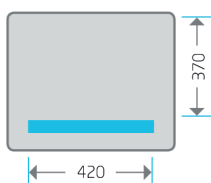
Référence	Pompe (m³)	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions chambre (LxPxH) (mm)	Barre de Soudure	Type Soudure	Programme	Gaz	Remise atmosphère	Durée cycle (sec)	Puissance (kW)	Poids (kg)
T2-4	4	365x500x340	280x310 x100	280	simple	1	non	non	40/45	0,5	25
T2-8	8	365x500x340	280x310 x100	280	simple	1	non	non	35/45	0,5	25
T3-16	16	425x525x410	320x330 x160	320	double	10	oui	oui	30	0,7	50
T4-21	21	525x555x460	420x370 x180	420	double	10	oui	oui	20/30	1,3	60



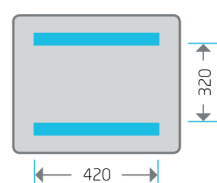
T2
Hauteur 110 (option 140)



T3
Hauteur 160



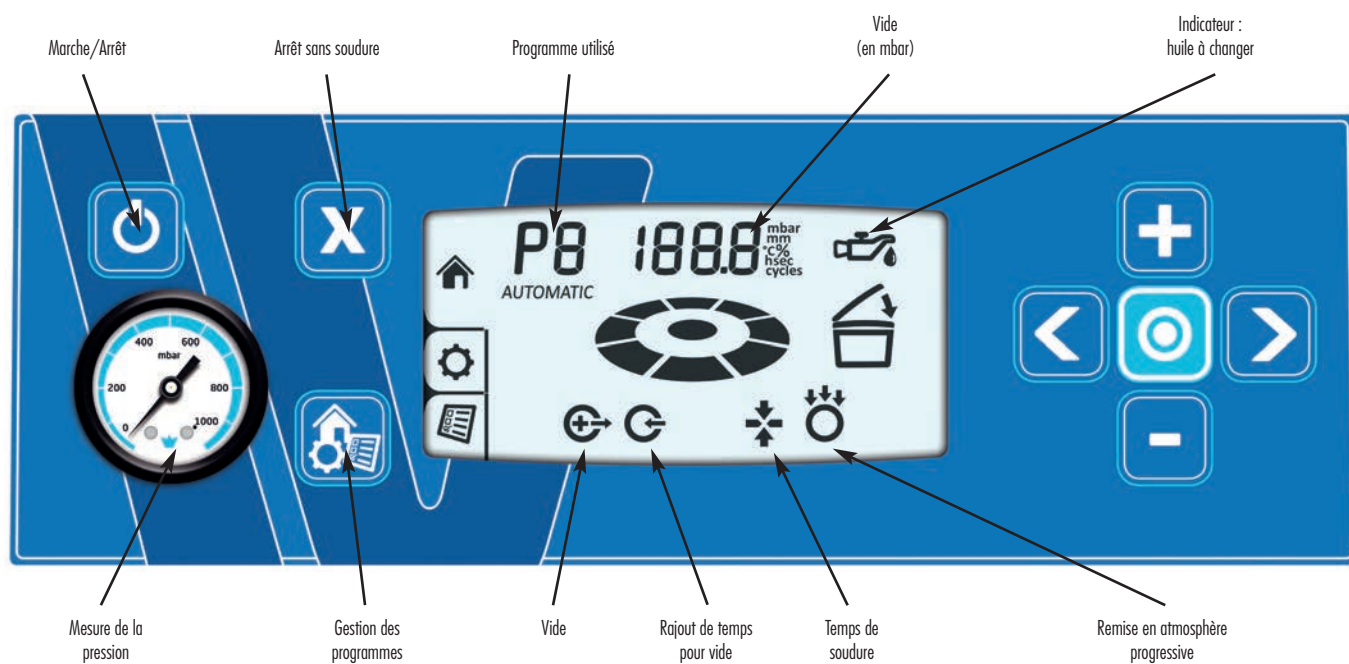
T4
Hauteur 180



T4 option double barres
Hauteur 180



T4



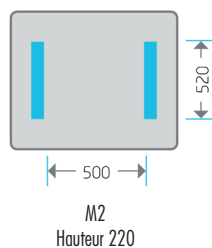
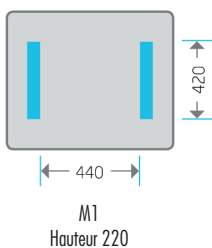


Machines sur roulettes

Référence	Pompe (m³)	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions chambre (LxPxH) (mm)	Barre de Soudure	Type Soudure	Programme	Gaz	Remise atmosphère	Durée cycle (sec)	Puissance (kW)	Poids (kg)
M1	21	655x615x1020	440x420x220	2x420	double	10	oui	oui	20/40	1,3/3,3	135
M2	63	715x415x1020	500x520x220	2x520	double	10	oui	oui	25/35	3,3	185



↑ M2



Options

Référence	Désignation
PREDECOUPE	Pré-découpe sac sur modèle T3, M1 ou M2
DOUBLE-BARRES	Double barres T4
1201.10045	Plan incliné pour sauces pour modèle T3
1201.10050	Plan incliné pour sauces pour modèle T4
1201.10060	Plan incliné pour sauces pour modèle M2
PLUS-1	Support inox sur roulettes pour modèles T2 et T3 (450 x 550 x 620 mm)
PLUS-2	Support inox sur roulettes pour modèle T4 (540 x 590 x 580 mm)



NOUVEAUTÉ 2015

↑ Plan incliné pour sauces



NOUVEAUTÉ 2015

↑ PLUS-2

Infos produit

- Construction tout inox (extérieure et cuve) sur l'ensemble de la gamme. Cuve emboutie avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage sur l'ensemble de la gamme.
- Couverture transparente plat (modèle T2) ou bombé (reste de la gamme). Panneau de commande 1 ou 10 programmes (selon modèles). Barre de soudure facilement démontable pour nettoyage. Livrée avec plaques de compensation (hauteur 20 mm x 2) permettant de réduire la dimension de la chambre (temps de mise sous vide réduit) et d'ajuster la hauteur à la barre de soudure.
- Double soudure en standard sur tous les modèles sauf T2-4 et T2-8.
- Sur modèles T3 et T4, il faut choisir soit double soudure, soit option pré-découpe (les deux ensembles ne sont pas possibles).
Sur modèle T2, seule la simple soudure est possible : pas de double soudure ou de pré-découpe
- Programme injection de gaz inerte + remise en atmosphère progressive en standard sur T3/T4/M1/M2
- Panneau de contrôle avec programme d'élimination de l'humidité dans la pompe.
- 230/1/50 sur toute la gamme sauf M2 en 400/3/50 (possibilité de tous voltages sur demande)