

# LES SURGÉLATEURS-CONSERVATEURS ET LES CONSERVATEURS

HALF-DOORS DEEP-FREEZERS PRESERVERS

PARTENAIRE



SURGELER ET CONSERVER EN RESPECTANT LA QUALITÉ DE VOS  
FABRICATIONS

FREEZE AND KEEP FRESH CONSERVING THE QUALITY OF YOUR PRODUCTS

## CRIOSTAR EUROLABO



Surgélateur-conservateur DPS 6, double profondeur pour support en 400x600

### LES + EUROLABO

- > **Intégrité des fabrications** : le flux d'air froid ne souffle pas directement sur les pièces
- > **Respect des pâtisseries** : la technologie choisie interdit tout dépôt de givre sur les fabrications ainsi qu'une température homogène
- > **Économique** : panneaux isotherme d'épaisseur 100mm et extensible.

### MORE WITH EUROLABO

- > **Integrity of your products** : the flow of cold air does not blow directly on the products
- > **Respect of your pastries** : the chosen technology avoids any deposit of frost on the products and guarantees a homogeneous temperature
- > **Economic** : isothermals panels 100 mm thickness and extendible until 10 doors.

CONSERVATION // EUROLABO

# LE FONCTIONNEMENT

## COMPARTIMENT SURGÉLATION

- > L'air froid est soufflé sur la paroi et est ensuite gainé dans sa diffusion : les pièces ne sont pas « brûlées » par le froid
- > Le cycle de surgélation est soit géré en durée soit géré par une sonde à coeur : l'utilisation et la consommation sont ainsi optimisées
- > À la fin du cycle de surgélation, le compartiment retourne en conservation à  $-20^{\circ}\text{C}$  : l'appareil est utilisé rationnellement
- > La très grande surface d'échange de l'évaporateur conduit à une descente rapide en température : gain de temps et amélioration du rendu du produit à la remise en température ambiante



## COMPARTIMENT DE CONSERVATION

- > L'air froid subit une circulation imposée par un guidage canalisé passant dessous les plaques et remontant le long des parois : **respect de l'intégrité des produits**
- > La mise en circulation de l'air froid par une turbine garantit une grande homogénéité de l'air dans la partie conservation : **régularité du froid**

## SYSTÈME DE TURBINE

- > La turbine GRAND FROID (technologie allemande) souffle l'air froid dans le gainage : **respect des produits**
- > Seul système permettant d'éviter le dépôt de cristaux de givre sur les pièces finies : **rendu optimal des pièces**
- > **Dégivrage électrique** de la batterie de série

## LA CELLULE

- > Épaisseur de panneaux de 100 mm : économie énergétique et durée de vie du groupe améliorés (on considère que par rapport à des panneaux de 90 mm ou de 80 mm d'épaisseur, le gain est de 15 à 20 % en temps de fonctionnement)
- > Revêtement PVC en 120 microns d'épaisseur : protection et anti-condensation
- > Angles arrondis facilitant le nettoyage
- > Serrures chromées et fermant à clé
- > Assemblage par crochets excentriques pour une meilleure étanchéité

# LE RESPECT DU PRODUIT FINI



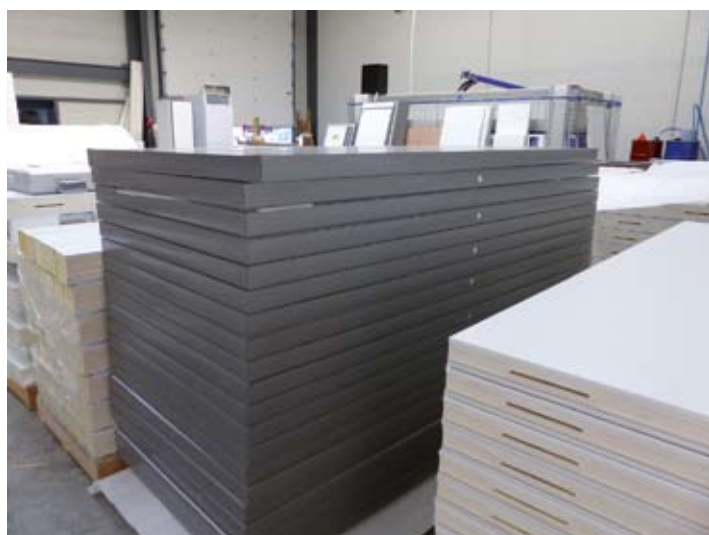
Un surgélateur-conservateur c'est avant tout savoir maîtriser les aspects aérauliques tenant à la diffusion de l'air et aux échanges thermiques. C'est pour cette raison que la conception de nos surgélateurs-conservateurs CRIOSTAR se fait totalement en interne; afin de contrôler totalement ce savoir-faire.

Spécialistes de cette technologie issue de l'industrie, nous avons voulu l'adapter et la rendre accessible aux artisans. Ainsi vos pièces pâtisseries seront elles dans les meilleures conditions quand vous les «réveillerez» à la température ambiante pour les proposer à votre clientèle.



Si nous arrivons à une excellente qualité de conservation des préparations, ce n'est pas le fruit du hasard. Nous étudions, concevons et fabriquons nous-mêmes nos surgélateurs-conservateurs dans notre usine près de Lyon.

95 % des composants sont français dont notamment les panneaux isothermes que nous confectionnons nous-mêmes.



# LES DIMENSIONS ET OPTIONS

Les compartiments de surgélation sont composés de 7 niveaux (soit 7 plaques pour une largeur de 400 mm et 14 plaques pour une largeur de 600 mm).

## LES SURGÉLATEURS-CONSERVATEUR DOUBLE PROFONDEUR

SURGÉLATEUR 600x800		DPS 2	DPS 4	DPS 6	DPS 8	DPS 10
DIMENSIONS		1030x1030x24000	1830x1030x24000	2630x1030x24000	3430x1030x24000	4030x1030x24000
NOMBRE PLAQUES 400x600	SURGÉLATION	14				
ÉCARTEMENT 75 mm	CONSERVATION	20	60	100	140	180
CAPACITÉ DE SURGÉLATION		15 kg par heure				
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		400V TRI				

## LES CONSERVATEURS SIMPLE PROFONDEUR

CONSERVATEUR 400x600	SPC 2	SPC 4	SPC 6	SPC 8	SPC 10
NOMBRE PLAQUES 400x600	20	38	57	77	97
ÉCARTEMENT 75 mm					
COMPRESSEUR HERMÉTIQUE (CV)	1/2	3/4	1 1/2	2	2 1/2
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230V mono 16A				

## LES CONSERVATEURS DOUBLE PROFONDEUR

CONSERVATEUR 600x800	DPC 2	DPC 4	DPC 6	DPC 8	DPC 10
DIMENSIONS	1030x1030x2400	1830x1030x2400	2630x1030x2400	3430x1030x2400	4030x1030x2400
NOMBRE PLAQUES 400x600	36	74	114	152	192
ÉCARTEMENT 75 mm					
COMPRESSEUR HERMÉTIQUE (CV)	3/4	2	2	2 1/2	3
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	230V mono 16A				400V TRI

## LES OPTIONS

- > Groupe à distance
- > Report d'alarme
- > Contacts d'ouverture de porte arrêtant la ventilation de l'évaporateur
- > Construction spécifique
- > Construction sur mesure

Dimensions des références : Largeur x Profondeur x Hauteurs // Les machines sont livrées sans les supports grilles ou plaques sauf sur demande