

Sécurité alimentaire

Les exigences toujours plus fortes en matière de sécurité alimentaire

Elles dictent des règles strictes pour la conservation des aliments qui entrent dans la chaîne de préparation des plats cuisinés. Le refroidissement doit permettre de passer le plus rapidement possible et en moins de 2 heures de + 63°C à + 10°C. Une congélation maîtrisée, associant un groupe performant pour une descente en température rapide, le passage de + 63°C à - 18°C doit s'effectuer en moins de 4h30 ; et une optimisation du flux d'air pour une homogénéité des températures, évite les phénomènes de perte de poids et de saveur grâce à une cristallisation parfaite.

- Conformes aux normes françaises d'hygiène et de performances.
- Equipées en série d'une sonde à piquer à cœur multipoints, elles facilitent la gestion du cycle, passant automatiquement en mode conservation en fin de cycle de refroidissement. Tout risque de congélation dû à une programmation trop longue est évité.
- Groupe tropicalisé en ambiance (fonctionnant à 100 % de ses capacités jusqu'à 43°C).
- Accès simple et direct aux organes techniques.
- Refroidissement bénéficiant d'une ventilation d'air optimisée entre les niveaux.
- Isolation renforcée par l'injection d'une mousse polyuréthane haute pression sans CFC.



Sonde à piquer

La gamme, 6 capacités de descente en température réparties en 3 volumes



Robustesse

Une gamme conçue pour durer

Les nouvelles cellules mixtes Schuss sont solides. A toutes les étapes de leur conception et de leur fabrication, dans les options techniques comme dans le choix des matériaux, HMI-THIRODE a privilégié la robustesse et la durabilité.

Piètement inox



- Construction monocoque pour mieux résister à l'épreuve du temps.
- Cuve intérieur et revêtement extérieur en inox 18-10.
- Porte biseautée de 60 mm d'épaisseur.
- Piètement en inox.

Tableau des caractéristiques

| Modèles Schuss* | 12/6 | 20/10 | 35/15 | 45/20 | 60/25 | 80/40 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Capacité Refroidissement kg | 12 | 20 | 35 | 45 | 60 | 80 |
| Capacité Congélation kg | 6 | 10 | 15 | 20 | 25 | 40 |
| Niveaux Gn1/1 | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Dimensions mm (lxHxP) | 745x860x900 | 745x860x900 | 745x860x1480 | 745x860x1480 | 745x860x1825 | 745x860x1825 |
| Puissance à -10 /+45 en W | 720 | 1300 | 1868 | 3490 | 4920 | 9820 |
| Temp. Ambiante °C | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 | 43 |
| Tension/fréquence | 230v Mono/50 Hz | 230v Mono/50 Hz | 230v Mono/50 Hz | 230v Mono/50 Hz | 230v Mono/50 Hz | 230v Mono/50 Hz |
| Puissance électrique W | 650 | 950 | 1330 | 2000 | 2800 | 4750 |
| Fluide | R404 A | R404 A | R404 A | R404 A | R404 A | R404 A |

* versions avec ou sans groupe

| Détermination | | |
|---------------|---------------------|-------------------|
| CELLULES | CAPACITÉ EN RÉFRIG. | NBR DE REPAS/JOUR |
| Schuss 12/6 | 12 kg/cycle | 100 |
| Schuss 20/10 | 20 kg/cycle | 150 |
| Schuss 35/15 | 35 kg/cycle | 250 |
| Schuss 45/20 | 45 kg/cycle | 350 |
| Schuss 60/25 | 60 kg/cycle | 450 |
| Schuss 80/40 | 80 kg/cycle | 600 |

Sélection à titre indicatif.

HMI THIRODE

Pour vous, la formule tout compris

Rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans
F - 77292 Mitry-Mory Cedex
Tél. : 33 (0) 1 64 67 61 00 - Fax : 33 (0) 1 64 67 61 01
contact@hmi-thirode.com / export@hmi-thirode.com
www.hmi-thirode.com

Votre correspondant

Schuss Cellules « 2 en 1 »

Une gamme unique pour refroidir et congeler



HMI THIRODE

Pour vous, la formule tout compris

HMI-THIRODE, la solution tout compris

● HMI-THIRODE est devenu ces dernières années **le réseau d'installateur** de matériel de grande cuisine leader en France. Cette place conquise sur le marché repose sur la complémentarité de différents points forts qui font de **HMI-THIRODE** un acteur unique :

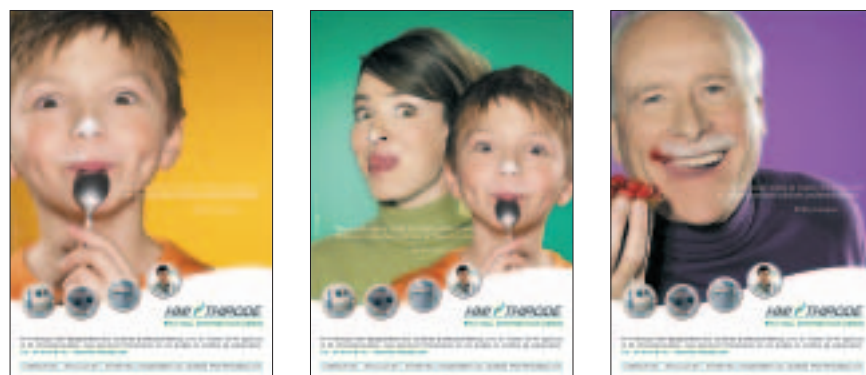
● Une organisation axée sur le **service de proximité** que seul peut apporter un installateur proche de vous. Ainsi, toutes les forces de notre entreprise sont déployées sur le terrain au travers de nos 40 agences locales agréées « QUALICUISINE » animées quotidiennement par 530 collaborateurs (dont 250 techniciens) sur les 560 que compte l'entreprise. Le réseau intégré est complété par 20 concessionnaires exclusifs.


● La **garantie** de performance et de continuité (en particulier pour le suivi de la maintenance) qu'apporte **la marque HMI-THIRODE**, dont la qualité et la performance des matériels **fabriqués dans nos usines** est reconnue depuis plus de 50 ans.

● **L'expertise et la puissance d'un leader** dont les équipes assurent tous les ans plus de 10 000 installations et 60 000 interventions de maintenance toutes marques.

● Une gamme étendue de produits de cuisson, froid, laverie... conçus par **nos bureaux d'études** avec comme objectif de répondre à **vos attentes essentielles**, c'est-à-dire des produits « **simples, robustes et d'un excellent rapport qualité/prix** ».

● Et enfin, notre capacité, unique sur le marché, à offrir et à **maîtriser en interne** la totalité des composantes de notre métier : la conception et la fabrication de nos produits, l'installation clé en main, la maintenance et le financement de vos équipements, afin d'être en mesure de vous apporter une solution globale, notre « **service tout compris** ».



 Fabrication française

Ergonomie

Des commandes qui respirent la clarté

C'est en vous regardant travailler que nous avons conçu l'ergonomie de la gamme Schuss « 2 en 1 ». Favorisant la prise d'information claire et la simplicité d'usage, son interface au design intelligent réunit tout ce que vous êtes en droit d'attendre aujourd'hui.



Tableau de commande

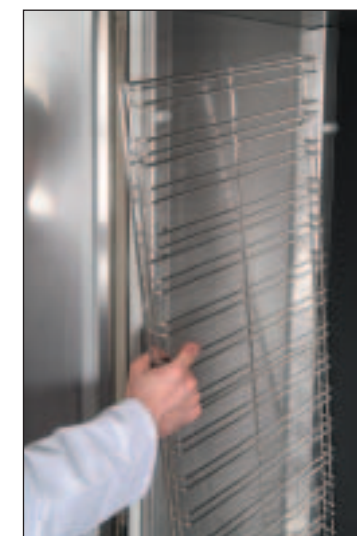
- **Tableau de commande 100 % intuitif** : ergonomie facile à appréhender et à utiliser, avec pour chaque bouton des fonctions identifiables.
- **Sélection du mode de fonctionnement**, refroidissement ou congélation.
- **Sélection du pilotage** et du réglage par minuterie ou sonde à piquer.
- **Démarrage** du cycle.
- **Affichage** :
 - du niveau de température à cœur ou du décompte du temps restant,
 - de l'indicateur du mode congélation,
 - de l'indicateur du cycle de descente en température.
- **Poignée ergonomique**.
- Roulettes avec **frein en option**.
- **Compatible** Grille 600 x 400.



Hygiène

De multiples détails pour faciliter l'entretien

Surfaces lisses et sans obstacles, angles arrondis, **facilité d'accès à l'évaporateur** : la nouvelle gamme SCHUSS « 2 en 1 » HMI-THIRODE conjugue dans ses moindres détails l'exigence d'hygiène et l'optimisation du temps de nettoyage.

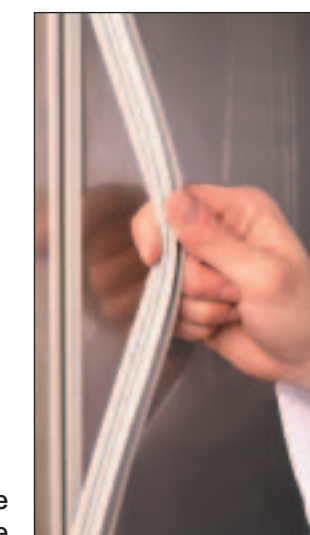


Échelle monobloc

- **Démontable sans outils** ni manipulation spécifique, l'aménagement intérieur monobloc en fil inox (pas : 50 mm) sans piège à bactéries passe en lave batterie.
- **Nettoyage facilité** par des surfaces lisses et des angles de cuve arrondis sans pièces rapportées.
- **Écoulement** en fond de cuve.
- **Tableau de commande lisse** et étanche sans risque d'infiltration d'eau.
- **Joints** de portes amovibles.
- **Accès simplifié à l'évaporateur** grâce à une platine de ventilation montée sur charnière.
- **Évaporateur à ailettes verticales** évitant la stagnation de l'eau et les projections au démarrage.
- **Mode dégivrage intégré**.
- **Tiroir de récupération** des eaux de dégivrage facilement extractible.
- **Compatibilité avec les enregistreurs** de température HMI-THIRODE facilitant le suivi HACCP.



Fond de cuve lisse



Joint de porte amovible

