

Thirode

Schuss 2.0

Cellules de refroidissement rapide



« C'est simple : je démarre le cycle de refroidissement en appuyant sur un seul bouton. Grâce à la sonde, la cellule maîtrise le temps et la température, je lui fais confiance ! »



Thirode

Refroidissement rapide de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 heures. De 12 à 80 kg.

100% simple d'utilisation

Avec la régulation Touch & Go, un bouton suffit pour lancer le cycle de refroidissement.

100% pratique

- Clayettes GN1/1, avec échelles à fils inox compatibles 600*400.
- 5, 10 ou 13 niveaux au pas de 75 mm.
- Adaptable au pas de 60 mm.
- Encastrable sous une table.

100 % fiable

- Leds « alerte de fonctionnement ».
- Visualisation rapide de l'état du cycle de 0 à 100%.
- Construction monocoque en inox.
- Isolation 60 mm sans CFC.
- Conforme à la norme XP 60 010.

100% hygiène

Deux atouts pour faire la différence : la ré-évaporation électrique des eaux de dégivrage nettoyable et le système de séchage anti-odeur.

100% intelligent

Mise en mémoire du dernier cycle écoulé, transfert via USB.

100% évolutif

Schuss 2 permet la surgélation rapide de + 63°C à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maximum.

La gamme Schuss 2.0

Totalement généreuse

Disponible en 6 capacités de refroidissement : 12, 20, 35, 45, 60 et 80 kg et 6 capacités de surgélation : 6, 10, 15, 20, 25 et 40 kg.

La nouvelle génération de cellules est encore plus généreuse : le modèle 12 kg propose par exemple un volume de 105 litres, soit une augmentation de sa capacité de 19% !

Schuss 2.0 est polyvalente grâce à son aménagement en fils inox (démontable sans outils) au pas de 75 mm pour les grosses pièces et au pas de 60 mm en option. Elle accepte les grilles GN1/1 et 600*400.



Volume utile +19 %

« Dans la nouvelle cellule, il y a 5 vrais niveaux et de la place pour les grosses pièces de viandes...le pas de 75, c'est vraiment confortable et productif. »



Fabrication française



Schuss 2.0 Totalement intuitive



Touch & Go : simple et intuitif.

Le lancement s'effectue grâce au bouton principal du cycle de refroidissement par défaut. Le cycle est automatique. Détection ou non de la sonde et pilotage du temps. Elimination des risques d'erreurs.

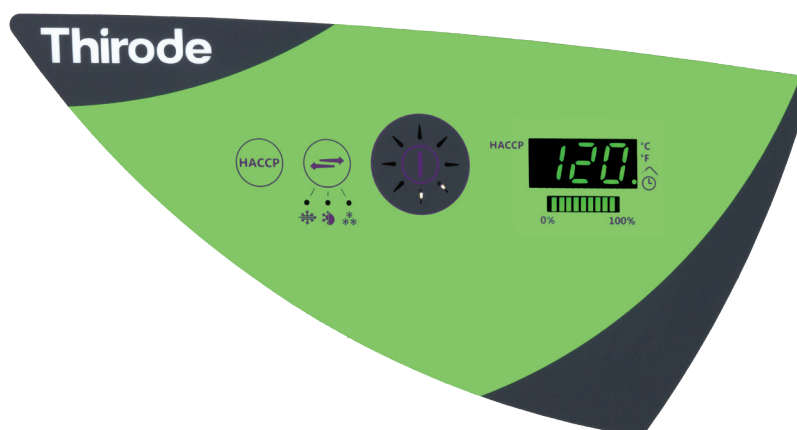
- Information sur la progression du cycle (barre graphe).
- Indication de la température réelle ou du temps par affichage digital.



Dessus en option pour
prolonger un plan de
travail

En plus vous disposez :

- D'une touche fonctions annexes **Produits fragiles, dégivrage et surgélation.**
- D'une touche HACCP qui indique le temps de cycle écoulé et une estimation du temps du cycle restant ainsi que le pilotage de l'imprimante ou de l'USB.
- D'une mise en veille automatique du système pour des économies d'énergie.



Le conseil **du chef**

Depuis que j'ai une cellule de refroidissement, je planifie mieux notre charge de travail et je peux anticiper. Par exemple, je peux faire des crèmes dessert et le surplus de production non présenté en self est réintégré pour le lendemain. C'est économique et je produis moins de déchets pour préserver l'environnement !



Schuss 2.0

En toute sécurité



Pour une bonne sécurité alimentaire, Schuss 2.0 dispose :

Refroidissement en moins de 2 heures de + 63°C à + 10°C.

Surgélation maîtrisée, associant un groupe performant pour une descente en température rapide, de + 63°C à -18°C en moins de 4h50 : 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.



Le pas de 75 mm pour les grosses pièces

- Conformité aux normes françaises.
- Sonde à cœur en série.
- Groupe tropicalisé en ambiance (fonctionnant à 100 % de ses capacités jusqu'à 43°C).
- Refroidissement bénéficiant d'une ventilation d'air optimisée entre les niveaux.
- Isolation renforcée par injection d'une mousse polyuréthane haute pression sans CFC ni HCFC.



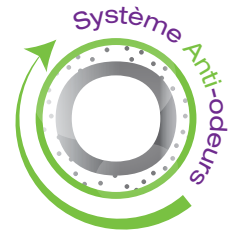
Roulettes avec freins, pratique !



Enregistreur avec sortie USB



« Simplifier la formation du personnel de restauration en maison de retraite par l'utilisation de matériel simple à utiliser et à entretenir, c'est important. Système de séchage anti-odeur et ré évaporation électrique des eaux de dégivrage pour moi c'est du temps de gagné ! »



Schuss 2.0 En toute hygiène



**Echelle à fils
démontable**

- Echelle à fils démontable sans outils ni manipulation spécifique, l'aménagement intérieur monobloc en fil inox passe en lave batterie.

- Nettoyage facilité par des surfaces lisses et des angles de cuve arrondis sans pièces rapportées.

- Tableau de commande avec touches à effleurement lisse et étanche sans risque d'infiltration d'eau, même dans le temps.



Joint fongicide

- Joints de portes fongicides amovibles pour éviter le développement des champignons et des moisissures.

- Evaporateur à ailettes verticales traité anti corrosion évitant la stagnation de l'eau et les projections au démarrage.

- Filtre de condenseur nettoyable (option).



**Angles de cuves
arrondis**

- Tiroir de récupération des eaux de dégivrage facilement extractible.

- Réévaporation électrique des eaux de dégivrage.

- Nouveau Système Anti-odeurs et sécheur avec déclenchement automatique.

- Système et enregistrement des températures THIRODE avec transfert USB.



**Tiroir de récupération
des eaux**



Filtre de condenseur



Système Anti-odeurs



« Vider régulièrement le tiroir des eaux de dégivrage pour l'hygiène c'est le bon geste, avec le ré-évaporateur électrique et le système anti-odeurs en plus, je suis vraiment tranquille ! »

Tableau des caractéristiques



Nature et environnement

Thirotde a obtenu l'attestation de capacité à manipuler des fluides frigorigènes. C'est un réel engagement au respect de l'environnement.

Modèle	12/6	20/10	35/15	45/20	60/25	80/40
Capacité Refroidissement kg	12	20	35	45	60	80
Capacité Surgélation kg	6	10	15	20	25	40
Niveaux Gn1/1*	5	5	10	10	13	13
Volume brut L.	105	105	210	210	280	280
Puissance frigo. W à -15/+32	490	1150	2080	2675	4010	8020
Puissance elec. W	600	900	1600	1800	2500	4300
Largeur mm	755	755	755	755	755	755
Profondeur mm	690	690	690	690	690	690
Hauteur mm	860	860	1550	1550	1825	1825
Niveau sonore dBA	31	42	51	52	60	66
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	400v/3N~50Hz
Fluide	R404 A	R404 A	R404 A	R404 A	R404 A	R404 A
Détermination nbre repas/jour **	100	150	250	350	450	600
Refroidissement	●	●	●	●	●	●
Surgélation	○	○	○	○	○	○
Fonction dégivrage	●	●	●	●	●	●
Fonction produits fragiles	●	●	●	●	●	●
Amenagement GN1/1	●	●	●	●	●	●
Aménagement 600/400	●	●	●	●	●	●
Sonde à piquer	●	●	●	●	●	●
Clayettes / bacs	○	○	○	○	○	○
Ré évaporation électrique	○	○	○	○	○	○
Porte ferrée à gauche	○	○	○	○	○	○
Roulette pivotante	○	○	○	○	○	○
Enregistreur HACCP intégré avec sortie USB	○	○	○	○	○	○
Système anti -odeurs	○	○	○	○	○	○
Filtre Condenseur	○	○	○	○	○	○
Dessus neutre h 20mm avec dossier	○	○	○	○	○	○
Dessus neutre h 20mm sans dossier	○	○	○	○	○	○
Tout Inox	○	○	○	○	○	○

*Compatible 600*400 / ** Aide à la sélection à titre indicatif / ● En standard / ○ En option

Thirotde

HORIS S.A.S
 17, rue des Frères Lumière - Z.I. Mitry Compans
 77292 Mitry-Mory cedex
 Tél. : 33 (0) 1 646761 00 - Fax: 33 (0) 1 64 67 61 01
www.thirotde.fr

Votre correspondant

