

La gamme **ALEXANDER** couvre l'ensemble des besoins de la restauration en refroidissement et surgélation rapides : du modèle compact à poser **2/3** aux armoires **5, 10 et 15 niveaux** GN 1/1 et 600×400 mm. Une construction tout inox, une régulation électronique simple et des cycles conformes aux exigences d'hygiène HACCP.



Armoire ALEXANDER 10 niveaux – construction inox AISI 304



ALEXANDER 2/3

3 × GN 2/3 · 8 kg / 3 kg
680 × 540 × 520 mm



ALEXANDER 5T

5 × GN 1/1 – 600×400 · 16 kg / 10 kg
750 × 700 × 850 mm



ALEXANDER 10T

10 × GN 1/1 – 600×400 · 30 kg / 18 kg
770 × 800 × 1 520 mm



ALEXANDER 15T

15 × GN 1/1 – 600×400 · 45 kg / 27 kg
770 × 800 × 1 870 mm

ALIMENTATION

230 V / 50 Hz (2/3 – 5T)
400 V / 50 Hz (10T – 15T)

PLAGE DE TRAVAIL

+70 °C → -18 °C
à cœur du produit

CLASSE CLIMATIQUE 4

Ambiance 30 °C
55 % H.R.

FLUIDES

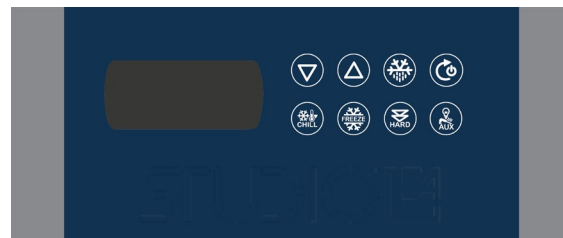
R290 (2/3 – 5T)
R452A (10T – 15T)

DÉGIVRAGE

Manuel

Une construction pensée pour l'intensif

- **Cuve intérieure / extérieure en acier inox AISI 304** certifié, angles intérieurs arrondis pour un nettoyage rapide et efficace.
- **Porte auto-fermante** à poignée verticale inox et joint magnétique interchangeable, remplaçable sans outillage.
- **Isolation 50/60 mm** en polyuréthane injecté haute densité, sans CFC ni HCFC.
- **Régulation électronique** : sélection des cycles de refroidissement ou de congélation à priorité de temps ou de température.
- **Groupe frigorifique logé**, réfrigération ventilée, évaporateur verni anticorrosion.
- **Fond diamanté** pour la collecte des eaux de condensation, évacuation sur bac à extraction manuelle.



Régulateur électronique — cycles à priorité de temps ou de température



Joint magnétique interchangeable — porte pleine inox

Entretien simplifié : joint de porte remplaçable sans outillage, angles intérieurs arrondis, dégivrage manuel et bac de récupération des condensats à extraction manuelle, à vider périodiquement. Un dépoussiérage régulier du condenseur garantit les performances dans la durée.

HACCP

Le refroidissement et la surgélation rapides sont des étapes clés de la méthode HACCP : ils permettent de franchir au plus vite la zone critique de température (+63 °C à +10 °C) et de sécuriser la production en liaison froide, en pâtisserie comme en restauration.

Deux cycles, une maîtrise totale de la chaîne du froid

CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Abaisse la température à cœur des produits de **+70 °C à +3 °C en 90 minutes**. Le refroidissement rapide bloque la prolifération bactérienne et préserve les qualités organoleptiques des préparations.

CYCLE DE SURGÉLATION RAPIDE

Abaisse la température à cœur des produits de **+70 °C à -18 °C en 240 minutes**. La cristallisation fine préserve la texture et permet un stockage longue durée en toute sécurité.

Équipement intérieur

- **Modèles 5T, 10T et 15T** : châssis à glissières pour 5, 10 ou 15 plateaux **GN 1/1** ou **600×400 mm**. Dotation standard : 1 grille GN 1/1 530×325 mm + 1 grille 600×400 mm.
- **Modèle 2/3** : crémaillères pour 3 plateaux **GN 2/3**, fournies avec 1 grille GN 2/3 325×355 mm sur guides en « U ».
- **Sonde de température à cœur** pour un pilotage des cycles à la température ou au temps.
- Modèle 5T également disponible **sans plan de travail** ou **avec dossieret arrière**.



Contrôle de la température à cœur – pilotage précis des cycles

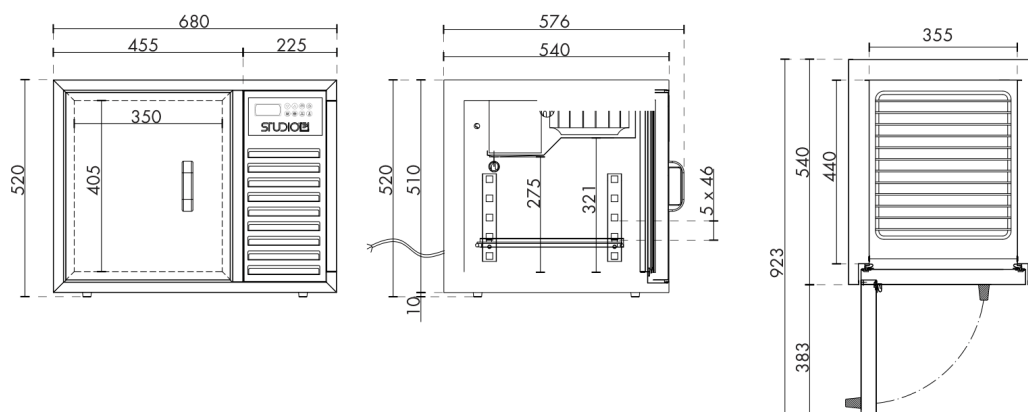
Après le cycle : les produits refroidis ou surgelés sont transférés en enceinte de conservation (armoire réfrigérée ou congélateur). La cellule reste ainsi disponible pour les productions suivantes, au rythme des services.

ALEXANDER2/3



Dimensions (L×P×H)	680 × 540 × 520 mm — emballé : 700 × 600 × 650 mm
Capacité par cycle	8 kg (+70/+3 °C) · 3 kg (+70/-18 °C)
Niveaux	3 plateaux GN 2/3 (H40 : 4 · H65 : 2)
Alimentation	230 V / 50 Hz — câble 3 000 mm + fiche Schuko fournie
Fluide frigorigène	R290
Poids net / brut	62 kg / 72 kg

Plans techniques — cotes en mm

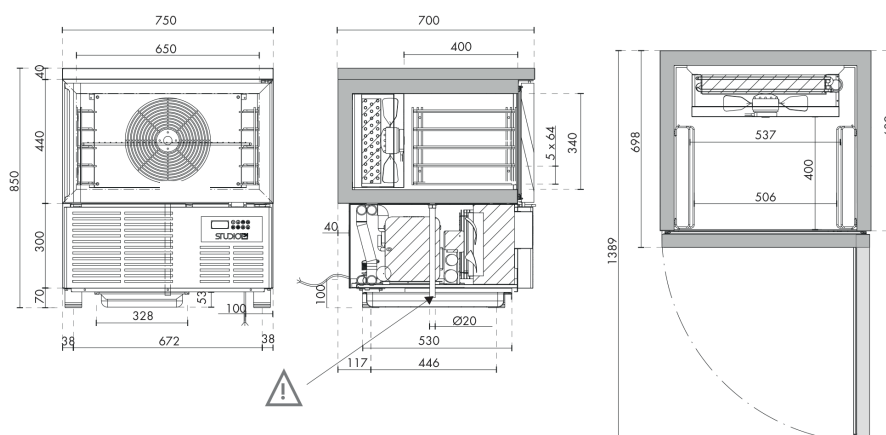


ALEXANDER5T



Dimensions (L×P×H)	750 × 700 × 850 mm — emballé : 800 × 750 × 1 100 mm
Capacité par cycle	16 kg (+70/+3 °C) · 10 kg (+70/-18 °C)
Niveaux	5 plateaux GN 1/1 ou 600×400 (H40 : 5 · H65 : 4)
Alimentation	230 V / 50 Hz — câble 3 000 mm + fiche Schuko fournie
Fluide frigorigène	R290 — vidange Ø20 sur bac à vider périodiquement
Poids net / brut	87 kg / 100 kg

Plans techniques — cotes en mm

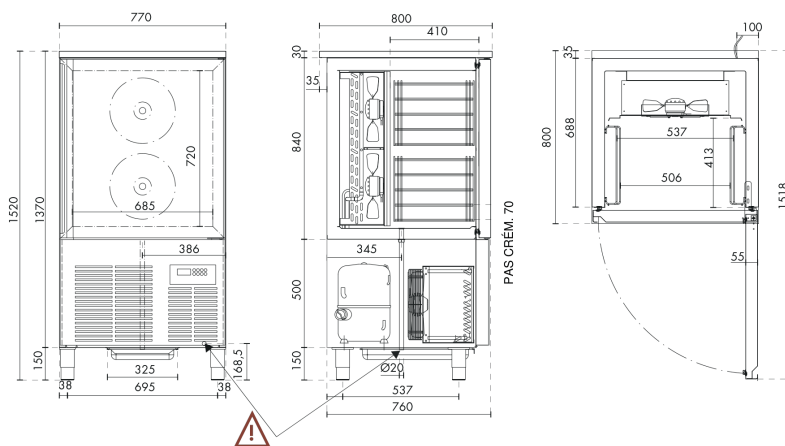


ALEXANDER10T



Dimensions (L×P×H)	770 × 800 × 1 520 mm — emballé : 800 × 850 × 2 000 mm
Capacité par cycle	30 kg (+70/+3 °C) · 18 kg (+70/−18 °C)
Niveaux	10 plateaux GN 1/1 ou 600×400 (H40 : 10 · H65 : 9)
Alimentation	400 V / 50 Hz — câble 3 000 mm + fiche CEE 3P+N+T 16 A fournie
Fluide frigorigène	R452A — vidange Ø20 sur bac à vider périodiquement
Poids net / brut	157 kg / 165 kg

Plans techniques — cotes en mm

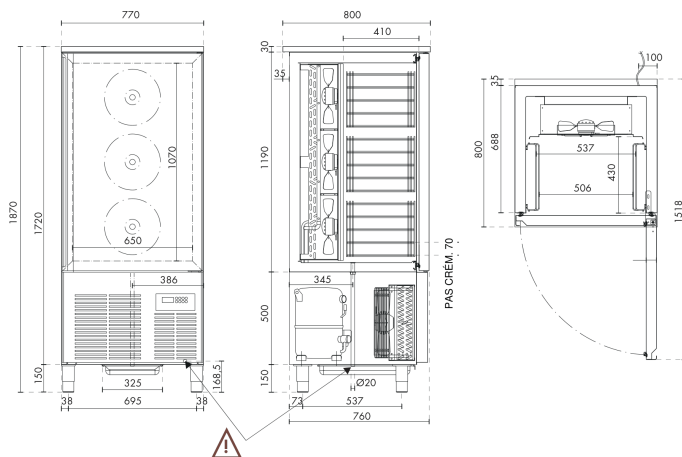


ALEXANDER15T



Dimensions (L×P×H)	770 × 800 × 1 870 mm — emballé : 800 × 850 × 2 000 mm
Capacité par cycle	45 kg (+70/+3 °C) · 27 kg (+70/−18 °C)
Niveaux	15 plateaux GN 1/1 ou 600×400 (H40 : 15 · H65 : 14)
Alimentation	400 V / 50 Hz — câble 3 000 mm + fiche CEE 3P+N+T 16 A fournie
Fluide frigorigène	R452A — vidange Ø20 sur bac à vider périodiquement
Poids net / brut	195 kg / 215 kg

Plans techniques — cotes en mm



Données constructeur complètes

Caractéristique	ALEXANDER 2/3	ALEXANDER 5T	ALEXANDER 10T	ALEXANDER 15T
Dimensions extérieures L×P×H (mm)	680 × 540 × 520	750 × 700 × 850	770 × 800 × 1 520	770 × 800 × 1 870
Dimensions emballé L×P×H (mm)	700 × 600 × 650	800 × 750 × 1 100	800 × 850 × 2 000	800 × 850 × 2 000
Passage de porte L×H (mm)	350 × 405	650 × 340	650 × 720	650 × 1 070
Pieds	— (à poser)	4	4	4
Poids net / brut (kg)	62 / 72	87 / 100	157 / 165	195 / 215
Volume net / brut (L)	27 / 64	79 / 135	158 / 300	242 / 445
Épaisseur d'isolation (mm)	50	50	60	60
Température d'exercice	+80 °C / -38 °C			
Puissance frigorifique à -30 °C (W)	330	640	980	1 817
Rendement refroidissement +65 → +10 °C (kg)	9	25	30	45
Durée du cycle de refroidissement (min)	92	108	90	90
Rendement surgélation +65 → -18 °C (kg)	3	10	18	27
Durée du cycle de surgélation (min)	258	240	240	240
Alimentation (V / Hz / ph)	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	400 / 50 / 3	400 / 50 / 3
Puissance absorbée (W / A)	510 / 2,80	1 300 / 6,30	2 000 / 4,50	2 700 / 5,80
Fluide frigorigène	R290	R290	R452A	R452A
Charge de fluide (kg)	0,14	0,14	1,50	1,70
tCO _{2e}	—	—	2,92	3,31
Dégivrage	Manuel			
Régulation	Électronique, afficheur affleurant			
Évacuation des condensats	Automatique	Écoulement direct	Automatique	Automatique
Matériaux	Inox AISI 304, fond extérieur acier galvanisé			
Classe climatique	4 (30 °C - 55 % H.R.)			
Dotation standard	1 grille GN 2/3 325×355 (15 kg)	1 GN 1/1 + 1 EN 600×400 (20 kg)	1 GN 1/1 + 1 EN 600×400 (20 kg)	1 GN 1/1 + 1 EN 600×400 (20 kg)

Rendements mesurés à cœur du produit selon les conditions d'essai constructeur (+65 °C → +10 °C pour le refroidissement rapide, +65 °C → -18 °C pour la surgélation). Régulation électronique à afficheur affleurant, cycles pilotés au temps ou à la température par sonde à cœur. Données susceptibles d'évoluer sans préavis.

Tableau récapitulatif

Modèle	Dimensions L×P×H (mm)	Refroidissement +70/+3 °C	Surgélation +70/-18 °C	Niveaux	Alimentation	Fluide	Poids net
ALEXANDER 2/3	680 × 540 × 520	8 kg	3 kg	3 × GN 2/3	230 V / 50 Hz	R290	62 kg
ALEXANDER 5T	750 × 700 × 850	16 kg	10 kg	5 × GN 1/1 – 600×400	230 V / 50 Hz	R290	87 kg
ALEXANDER 10T	770 × 800 × 1520	30 kg	18 kg	10 × GN 1/1 – 600×400	400 V / 50 Hz	R452A	157 kg
ALEXANDER 15T	770 × 800 × 1870	45 kg	27 kg	15 × GN 1/1 – 600×400	400 V / 50 Hz	R452A	195 kg

SÉCURITÉ SANITAIRE

Franchissement rapide de la zone critique de température, conformité HACCP.

QUALITÉ PRÉSERVÉE

Cristallisation fine à la surgélation : texture, saveur et poids conservés.

ORGANISATION

Production anticipée, liaison froide et gestion optimisée des coups de feu.

Accessoires en option

Désignation	Format	Compatibilité
Grille plastifiée GN 2/3	325 × 355 mm — portée 15 kg	ALEXANDER 2/3
Grille plastifiée GN 1/1	530 × 325 mm — portée 20 kg	ALEXANDER 5T · 10T · 15T
Grille plastifiée EN	600 × 400 mm — portée 20 kg	ALEXANDER 5T · 10T · 15T
Grille inox GN 1/1	530 × 325 mm	ALEXANDER 5T · 10T · 15T
Grille inox EN	600 × 400 mm	ALEXANDER 5T · 10T · 15T
Kit roulettes (2 avec frein)	H 135 mm	Toute la gamme

Classe climatique 4 (30 °C · 55 % H.R.) — dégivrage manuel — évacuation des eaux de condensation sur bac à extraction manuelle (Ø20 sur modèles 5T/10T/15T, à vider périodiquement). Modèle 5T disponible sans plan de travail ou avec dossier arrière. Photos et schémas non contractuels — caractéristiques susceptibles d'évoluer sans préavis.

TARIF : NOUS CONSULTER

www.europrojet.fr