

#N°1 français
du service
pour les
laboratoires



SOLUTIONS TECHNIQUES & SERVICES
pour laboratoires
& industries

- PLUS DE 40 COLLABORATEURS • 25 ANS D'EXPÉRIENCE
- UNE COUVERTURE NATIONALE

De l'équipement ET du service !



AMÉNAGEMENT



Chaque laboratoire, entreprise ou industrie a ses enjeux, ses objectifs et ses contraintes. Les aménagements sont donc tous différents pour répondre à des problématiques toujours uniques.

Notre équipe est là pour comprendre votre besoin et vous accompagner au plus près.

Labo and Co est à vos côtés pour l'établissement de votre cahier des charges, pour le suivi des travaux et leur réception et pour fournir le meilleur matériel et le plus haut niveau de service.



DISTRIBUTION

Labo and Co propose **des milliers de références d'équipement**, des plus simples aux plus complexes. Une équipe d'ingénieurs d'affaires et de techniciens, répartis dans toute la France, disposent d'une connaissance approfondie des équipements et mettent leur expérience à votre service.

Avant de conclure toute vente, nous nous assurons d'avoir compris tous vos enjeux.

Nos partenariats et nos collaborations depuis des années avec **les plus grandes marques** vous garantissent une qualité sans faille.



SERVICES

- QUALIFICATION & INSTALLATION
- MÉTROLOGIE & ÉTALONNAGE
- RECONDITIONNEMENT
- RÉPARATION & ENTRETIEN
- LOCATION
- ESSAIS EXTERNALISÉS

Chez Labo and Co, nous savons à quel point le dysfonctionnement d'un équipement peut avoir des répercussions catastrophiques sur des recherches ou sur une production. **Notre approche repose sur un éventail très large de services et de compétences nous permettant de répondre à l'ensemble des problématiques que vous pouvez rencontrer.** Que votre besoin soit ponctuel ou récurrent, notre gamme de prestations saura y répondre.

CONTACTEZ-NOUS

+33 1 45 98 74 80

@ contact@laboandco.com

www.laboandco.com

Machine à glace grains 67 kg/24h, réserve 10kg, condenseur air



Informations produit

- › Production de paillettes en continu.
- › Système à vis sans fin en inox poli.
- › Évaporateur en inox Aisi 304 avec isolation polyuréthane.
- › Bloc motoréducteur très performant.
- › Roulement à bille en inox.
- › Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- › Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- › Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC.
- › Portillon isolé escamotable.
- › Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade.
- › Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable).
- › Condenseur refroidi par air (NB les condenseurs à eau sont préconisés en cas d'encastrement ou pour un usage dans une ambiance particulièrement chaude).
- › Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outil, pour une maintenance facilitée.
- › Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- › Fluide frigorigère R-290.
- › Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- › Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- › Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de glace	grains
Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h)	67
Production à 10°C air / 7°C eau (kg/24h)	73
Capacité réserve (kg)	10
Refroidissement condenseur	Air (A)
Type d'installation	Pose libre
Carrosserie	inox Aisi 304
Fluide	R-290

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Classe climatique	+10°C à +43°C
Consommation d'eau (L/kg)	1

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions (LxPxH) (mm)	450x620x680
Poids net (kg)	56

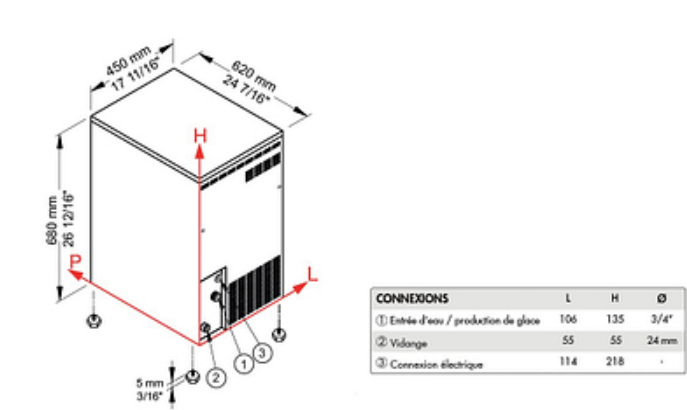
ALIMENTATION

Tension (V)	230 V
Fréquence (Hz)	50
Puissance électrique raccordée (W)	400
Température d'eau (°C)	+3°C à +32°C
Qualité de l'eau	12 à 20° TH
Pression de l'eau (min./max.)	1 bar / 6 bars

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	505x675x850
Poids brut (kg)	64

Schémas techniques



Accessoires et options

Accessoires	
CACF1	Floculateur anti-tartre à cartouche magnétique
KIT 2 CART	Kit de 2 cartouches recharge CACF 1
0408	Detartrant alimentaire 1L