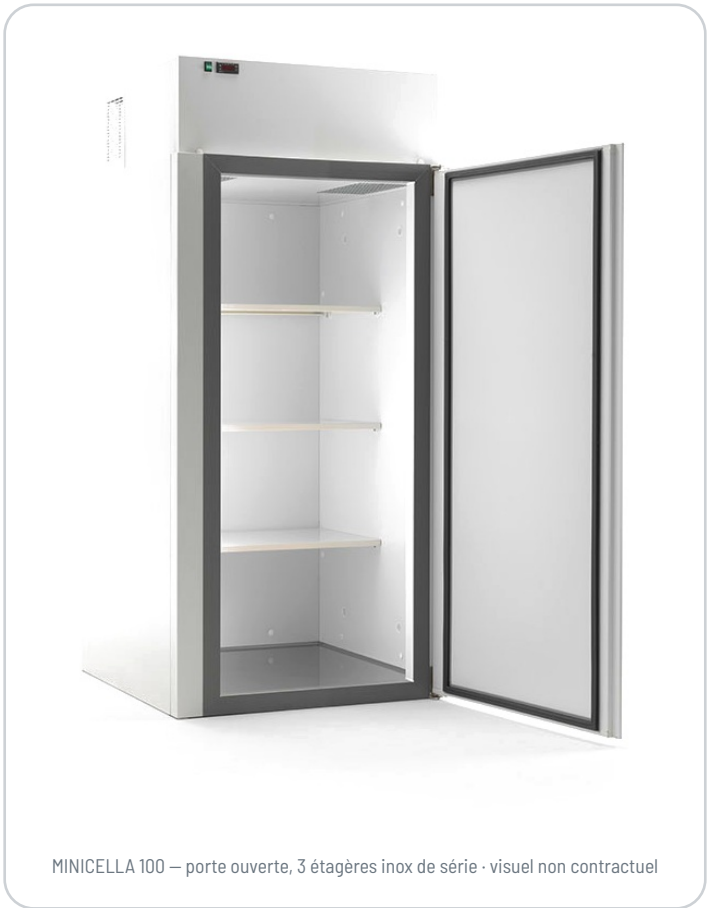
MINICELLA 100

La chambre froide professionnelle sur 1 m² au sol — positive 0 / +8 °C ou négative −18 / −20 °C



MINICELLA 100 — porte ouverte, 3 étagères inox de série · visuel non contractuel

Encombrement	Capacité nette	Panneaux PUR	Montage par crochets	Dégivrage & évaporation	Monobloc plug & play
1 000 × 1 000 mm	1 400 litres	60 mm — K 0,26	sans outillage lourd	automatiques	230 V monophasé

DÉMONTABLE

6 panneaux à crochets : passe partout, s'installe partout, se déplace avec votre activité.

HYGIÉNIQUE

Plancher acier inoxydable de série, matériaux contact alimentaire, nettoyage HACCP facilité.

AUTONOME

Une prise 230 V suffit : aucun raccordement frigorifique ni évacuation de condensats.

VERSION TN 0 / +8 °C **VERSION BT** −18 / −20 °C **FINITIONS** Tôle laquée blanche · Acier inox **GROUPE** Logé ou à distance

UNE VRAIE CHAMBRE FROIDE LÀ OÙ UNE ARMOIRE NE SUFFIT PLUS



Volume utile 1 400 L — passage de porte 700 × 1 680 mm

Capacité d'une chambre froide, encombrement d'une armoire. 1 400 L nets sur une emprise au sol de 1 m² : idéale en laboratoire, réserve ou cuisine exiguë.

Démontable en 6 panneaux à crochets. Passe par toutes les portes, s'installe dans les locaux inaccessibles aux chambres traditionnelles.

Plancher acier inoxydable de série. Hygiène alimentaire maximale, charge admise 30 kg par étagère, nettoyage HACCP facilité.

Froid ventilé régulé. Consigne précise, dégivrage automatique quotidien, ré-évaporation des condensats sans raccordement.

Prête à brancher. Livrée montée de série, monobloc plafonnier pré-installé : une prise 230 V suffit.

DÉTAILS DE FABRICATION



Barre & crochets inox

Suspension viande / charcuterie, crochets type S amovibles



Évaporateur plafonnier

Diffusion homogène du froid, grille de reprise intégrée



Régulation électronique

Interrupteur lumineux + régulateur à affichage digital



Crémaillères réglables

Supports clipsés, étagères repositionnables sans outil

IDÉALE POUR CONSERVER : viande · charcuterie · produits surgelés (BT) · produits laitiers* · pâtisserie · poisson* · fruits & légumes

* En version TN : avec aménagement intérieur inox et sans plancher.

CAS D'UTILISATION PAR MÉTIER

BOUCHERIE / CHARCUTERIE

Suspension sur gancière inox, maturation et stockage carcasses détaillées

PÂTISSERIE / BOULANGERIE

Chargement direct du chariot 38 plaques 600 × 400 dans la cellule

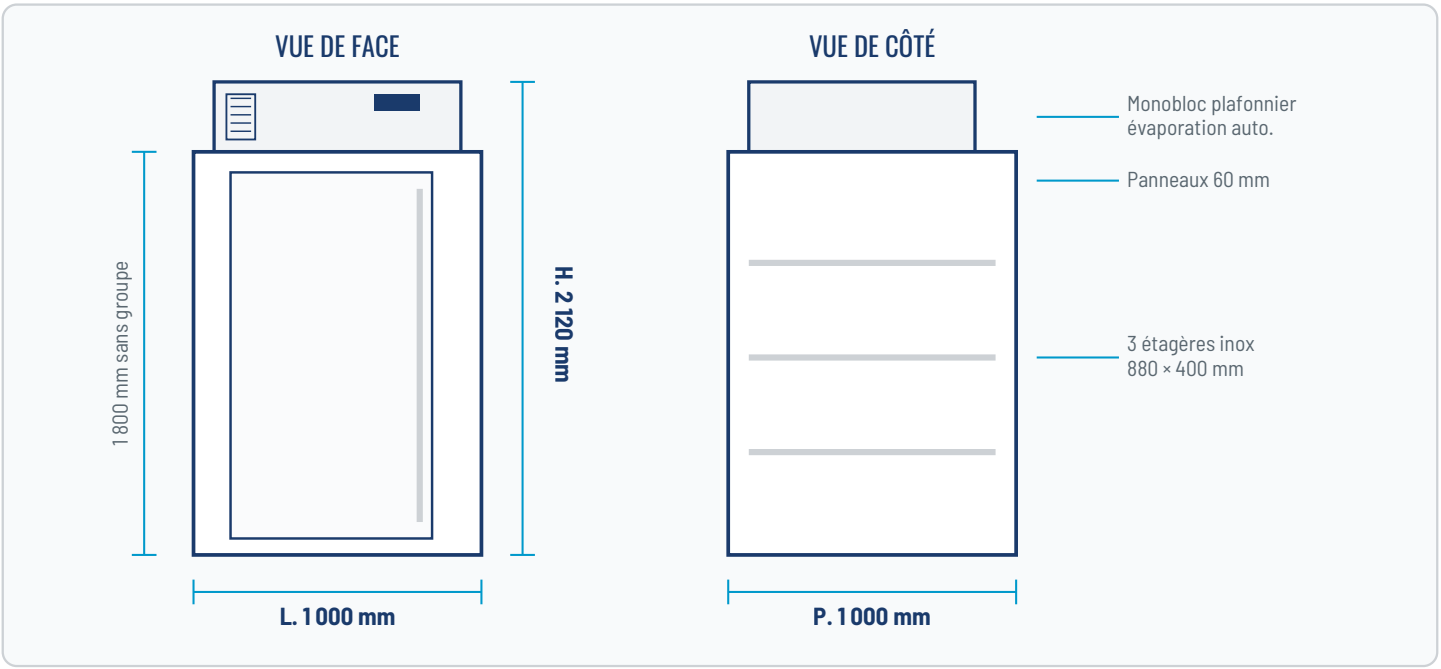
RESTAURATION / TRAITEUR

Réserve jour positive ou stock négatif au plus près de la production

COMMERCES / GMS

Appoint de stockage en réserve, déchets organiques réfrigérés (bac 240 L)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES — MINICELLA 100



DIMENSIONS & CONSTRUCTION

Dimensions ext. avec groupe	L 1 000 × P 1 000 × H 2 120 mm
Dimensions ext. sans groupe	L 1 000 × P 1 000 × H 1 800 mm
Passage utile de porte	700 × 1 680 mm
Capacité nette	1 400 litres
Isolation	Mousse polyuréthane rigide (PUR) 60 mm
Coefficient K / densité	0,26 kcal/h·m²·°C — 40/42 kg/m³
Structure	6 panneaux modulaires, assemblage à crochets
Plancher	Tôle int. acier inoxydable / ext. galvanisée
Porte	Tampon aveugle, fermeture magnétique automatique
Poids net	190 kg
Emballage (montée)	1 120 × 1 190 × 2 300 mm, palette

FROID & PERFORMANCES

Température version TN	0 °C / +8 °C
Température version BT	−18 °C / −20 °C
Fluide frigorigène	R404A
Conditions d'essai	+43 °C / 65 % HR
Puissance absorbée TN	570 W
Puissance absorbée BT	700 W
Alimentation	230 V — 1 ph — 50 Hz
Dégivrage	Automatique quotidien, paramétrable
Condensats	Ré-évaporation automatique, sans vidange
Version BT	Câble chauffant de bâti de porte
Aménagement de série	3 étagères inox 880 × 400 mm



RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

Consigne verrouillable, alarmes haute / basse température, dégivrage manuel forcé, gestion ventilateurs et entrée porte. Paramétrage 2 niveaux protégé par mot de passe.

CONDITIONS D'INSTALLATION

- Local ventilé — ambiance max. 30 °C / 60 % HR
- Dégagements : 40 cm supérieur · 5 cm latéral / arrière
- Sol plan et nivelé — usage intérieur exclusivement
- Charge maxi 30 kg par étagère, répartie
- Attendre 8 h avant mise en route si l'appareil a été incliné

DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE, RECONFIGURABLE



Structure 6 panneaux — assemblage à crochets, clé de manœuvre fournie

ASSEMBLAGE EN 6 ÉTAPES — 2 OPÉRATEURS

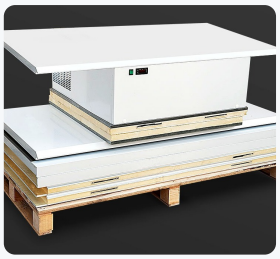
1. Positionner le panneau de plancher inox
2. Verrouiller le panneau arrière sur le plancher
3. Fixer les deux panneaux latéraux
4. Monter la façade porte sur les crochets
5. Poser le panneau plafond porteur du monobloc
6. Brancher — résistance (BT) puis prise 230 V

Panneaux à âme PUR injectée 60 mm, tôles pré-laquées non toxiques. Matériaux sans rétention d'odeurs, anti-moisissures, conformes contact alimentaire MOCA/FCM.



MONOBLOC PLAFONNIER INTÉGRÉ

Groupe hermétique complet (compresseur, condenseur ventilé, évaporateur) monté sur le panneau de toit. Dégivrage et ré-évaporation des condensats automatiques : aucun raccordement d'évacuation. Version sans groupe pré-équipée pour unité à distance (détendeur thermostatique et évaporateur installés).



LIVRAISON

Montée de série sur palette, prête à l'installation. Sur demande : livrée démontée (colis 1 030 × 1 900 × 1 000 mm) pour accès difficiles — escaliers, sous-sols, locaux étroits.

RENTABILITÉ

Volume de stockage maximal au m^2 — un seul branchement, aucun chantier frigorifique

HYGIÈNE

Plancher inox, angles nettoyables, registre HACCP facilité par régulation digitale

PRODUCTIVITÉ

Chargement par chariot à échelles, étagères réglables, barre à crochets viande

DURABILITÉ

Conception modulaire réparable, pièces standard, panneaux remplaçables à l'unité

TRANSPORT & MANUTENTION — RÈGLES ESSENTIELLES

① Manutention toujours en position verticale, par transpalette ou chariot adapté au poids (190 kg)

② Ne jamais déplacer l'appareil par la poignée de porte — préhension par les côtés

③ Appareil incliné : attendre 8 h avant la mise en marche (retour d'huile compresseur)

Réception : vérifier l'intégrité de l'emballage et signaler toute anomalie au revendeur sous 8 jours. Notice d'utilisation et d'entretien en français fournie · marquage CE · plaque signalétique latérale.

8 CONFIGURATIONS — UNE RÉPONSE À CHAQUE EXPLOITATION

RÉFÉRENCE	FINITION	TEMPÉRATURE	GROUPE FRIGORIFIQUE	
MC100WHITN	Tôle laquée blanche	TN · 0 / +8 °C	Monobloc logé	Nous consulter
MC100WHIBT	Tôle laquée blanche	BT · –18 / –20 °C	Monobloc logé	Nous consulter
MC100INXTN	Acier inoxydable	TN · 0 / +8 °C	Monobloc logé	Nous consulter
MC100INXBT	Acier inoxydable	BT · –18 / –20 °C	Monobloc logé	Nous consulter
MC100WHITNSG	Tôle laquée blanche	TN · 0 / +8 °C	Prédisposée unité à distance	Nous consulter
MC100WHIBTSG	Tôle laquée blanche	BT · –18 / –20 °C	Prédisposée unité à distance	Nous consulter
MC100INXTNSG	Acier inoxydable	TN · 0 / +8 °C	Prédisposée unité à distance	Nous consulter
MC100INXBTSG	Acier inoxydable	BT · –18 / –20 °C	Prédisposée unité à distance	Nous consulter

Aménagement standard inclus : 3 étagères acier inoxydable 880 × 400 mm.

ACCESSOIRES & OPTIONS



CHARIOT À ÉCHELLES INOX — CARTGMC100

38 plaques 600 × 400 ou 19 plaques 600 × 800 · 656 × 830 × 1 650 mm · chargement direct dans la cellule, idéal pâtisserie / boulangerie.

Tarif : nous consulter



GANCIÈRE INOX VIANDE — GANMC100

Barre transversale inox + crochets type S pour suspension de viandes, charcuteries et salaisons sur toute la profondeur.

Tarif : nous consulter



ÉTAGÈRE INOX SUPPL. — RIPMC100

Étagère acier inoxydable 880 × 400 mm, charge 30 kg, positionnement libre sur crémaillères clipsées.

Tarif : nous consulter



UNITÉS À DISTANCE — UNMC100TN / UNMC100BT

Groupes déportés TN ou BT, distance maxi 10 m pertes de charge comprises. Silence en zone de vente, chaleur rejetée hors du local.

Tarif : nous consulter

PROVOCATEUR DE FROID DEPUIS LYON-CALUIRE

BUREAU D'ÉTUDES
Dimensionnement frigorifique, plans d'implantation, conformité réglementaire (Paquet Hygiène, HACCP)

ACCOMPAGNEMENT PROJET
De l'audit du local à la réception : un interlocuteur unique pour votre installation

INSTALLATION & MISE EN SERVICE
Pose par frigoristes qualifiés, montage en locaux difficiles d'accès, première mise en froid

SAV & MAINTENANCE
Contrats d'entretien, contrôle d'étanchéité réglementaire, pièces d'origine

SOLUTIONS SUR MESURE
Chambres froides modulaires, vitrines, gamme TOP LINE, encastrables, agencement CHR complet

EXPERTISE TERRAIN
Boucherie, pâtisserie, restauration, GMS : des solutions éprouvées par métier

▶ VIDÉO DE PRÉSENTATION MINICELLA 100
Montage, aménagements intérieurs et mise en service en images.

https://youtu.be/0TWH8FbHv1Q

Scannez le QR code ou cliquez sur le lien.

ENTRETIEN COURANT — L'ESSENTIEL

OPÉRATION	FRÉQUENCE
Nettoyage de la zone de chargement	Quotidienne
Nettoyage extérieur, porte et joints	Hebdomadaire
Nettoyage intérieur complet + plancher	Mensuelle
Nettoyage du condenseur (jet d'air / brosse souple)	Périodique
Contrôle joints, ventilateurs, évacuation condensats	Semestrielle
Contrôle d'étanchéité frigorifique (personnel habilité)	Annuelle

EN RÉSUMÉ — MINICELLA 100

1 m²	1 400 L	60 mm	0/+8 °C	-18/-20 °C	230 V	190 kg	8 réf.
d'emprise au sol	de volume net	d'isolation PUR	version TN	version BT	monophasé	poids net	au catalogue

EUROPROJET

50 cours Aristide Briand — 69300 Lyon-Caluire

www.europrojet.fr · Tarif : nous consulter