

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 ou 600x400 20-12 Kg


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 784 x 800 x 900

Puissance en kw 0.85

Profondeur (mm): 784

Largeur (mm): 800

Hauteur(mm): 900

 Volume: (m³): 0,7

horse_power: 5/8

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacité: 5x GN 1/1 (ou) 5 x EN 600X400 (grilles et platines en option). • Production par cycle : 20 Kg (+70° C +3° C) ou 12 Kg (+70° C -18°C). • Sonde à coeur de série. • Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines GN 1/1 (70 mm) & EN 600x400 (44 mm). • Porte avec poignée intégrée "non saillante" (Sur commande réversible) • Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). • Isolation 60 mm épaisseur. • Expansion réfrigérant R404A par détendeur thermostatique. • 4 pieds en inox réglables. • Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser 	Puissance (kW) 0,85	
	Référence constructeur	DBT51/TS
	Hauteur (mm)	900
	Profondeur (mm)	800
	Largeur (mm)	800
	Nombre de Niveaux	5
	Températures	+70°+3°
	Type de branchement	Monophasé
	Puissance totale (kW)	0,85
	Grilles à utiliser	gn 1/1 et ou 600 x 400
	Longueur	784
	Dimensions extérieures	784 x 800 x 900
	voltage	230/1N 50HZ
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse		

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>toutes les principales fonctions.</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 cycles au choix "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle (ou) contrôle par sonde à cœur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel ou sonore), 99 programmes mémorisables, sélection dans plus de 20 cycles de fonctionnement, cycle automatique,... (Voir PLUS), display en façade.• Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox alimentaire (AISI 304).• Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).• Porte avec poignée ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munis de résistance chauffante, évitant la formation de givre (Fonction Freeze).• Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.• Groupe compresseur (T° ambiante +43°), condenseur ventilé, accessibilité frontale.• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP44.• Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle).• Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).• Appareils construits dans le respect de normes (CE) en vigueur. <p>- Commandes TOUCH SCREEN très intuitives, cycles de refroidissement rapide et de congélation 100% personnalisable. Contrôle stricte de la température et ventilation. Pré-refroidissement de la cellule à souhait. Cycle spécifique pour crème glacée ou poissons crus (Carpaccio, Sushi, Sashimi,.....). Recettes/programmes subdivisé par typologie de produit. 99 programmes mémorisables. Possibilité de décharger toutes les</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>données et recettes/programmes avec clés USB,</p> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">• GOLD line PLUS Le choix de l'excellence dans votre travail, une préservation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des tous vos aliments, la même qualité, le même gout, la même consistance que des aliments frais !.....Tout en gagnant du temps et de l'argent. En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: C.A.D. le passage de la température a coeur de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK) ou +65°C à +10°C en 110 minutes (norme NF) et de +70°C à -18°C en 240 minutes (norme UK) ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF), les cellules Diamond vous garantissent le respect de toutes ces obligations. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 784 x 800 x 900 Puissance en kw 0.85 Profondeur (mm): 784 Largeur (mm): 800 Hauteur(mm): 900 Volume: (m³): 0,7 horse_power: 5/8 Branchement: Monophasé</p>	