

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide 3x gn 1/1 8-5 kg.

Caractéristiques techniques

monophasé 230/1n 50hz

puissance électrique en kw : 0.49

dimensions l x p x h en mm : 560x700xh514

températures : +70° -18° +70° +3°

poids en kg : 60

Description	Caractéristiques						
<p>1 SEULE PIECE, en déstockage car emballage abimé.</p> <p>Cellule de congélation rapide 3x GN 1/1 8-5 Kg.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faible encombrement (possibilité de la loger dans la tablette inférieure d'une table de travail). - Capacité: 3 GN 1/1. - Production par cycle : 8 Kg (+70° C +3° C) et 5 Kg (+70° C -18° C) - Sonde à coeur de série. - Porte (non réversible) avec poignée en acier inox. - Guides pour platines en acier inox, espacement pour platines 65 mm. - 4 vérins réglables. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP"). - Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités). - Porte, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage). - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. - Groupe compresseur classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale. - Réfrigérant R404A (ou R452). - Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). 	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GTP-3/LD</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>560 x 700 x 514</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	GTP-3/LD	Dimensions extérieures (en mm)	560 x 700 x 514	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	GTP-3/LD						
Dimensions extérieures (en mm)	560 x 700 x 514						
Garantie 1 an sur les pièces incluse							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>- Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.</p> <p>ADVANTAGE : Régulateur avec afficheur lumineux de grandes dimensions, touches tactiles (IP65). Régulation des cycles de refroidissement ou congélation (avec fonction "Hard / Soft"), à temps ou à température (sonde à coeur). Mémorisation des alarmes HACCP, de divers programmes..... En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: c.à.d. le passage de la température à 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> <p><u>Autres informations</u> monophasé 230/1n 50hz puissance électrique en kw : 0.49 dimensions l x p x h en mm : 560x700xh514 températures : +70° -18° +70° +3° poids en kg : 60</p>	