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 electrique en kw : 0.49
dimensions l x p x h en mm : 560x700xh514
températures : +70° -18° +70° +3°
poids en kg : 60

Description	Caractéristiques	
1 SEULE PIECE, en déstockage car emballage abimé. Cellule de congélation rapide 3x GN 1/1 8-5 Kg. - 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).	Référence constructeur	GTP-3/LD
	Dimensions extérieures (en mm)	560 x 700 x 514
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	

Description	Caractéristiques
- Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. 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. **Autres informations** monophasé 230/1n 50hz puissance electrique en kw : 0.49 dimensions l x p x h en mm : 560x700xh514 températures : +70° -18° +70° +3° poids en kg : 60	