

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide 10x GN 1/1 ou 600x400 30-20 Kg.

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 790 x 800 x 1420

Températures : +70°-18° +70°+3°

Puissance en kw : 1.62

Largeur (mm) : 790

Profondeur (mm) : 800

Hauteur (mm) : 1420

 Volume (m³) : 1,19

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 153

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité: 10 GN 1/1 (ou) 10x 600x400 mm (grilles et platines en option). ◦ Production par cycle: 30 Kg (+70° C +3° C) et 20 Kg (+70° C -18° C) ◦ Sonde à coeur de série. ◦ Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm. ◦ Porte réversible, poignée encastrée (non saillante). ◦ Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). ◦ Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", facilité pour l'entretien et SAV. ◦ 4 pieds en inox 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 	Poids (en kg) 153	
	Référence constructeur	GTP-10/N3
	Taille des grilles (en mm)	GN1/1 ou 600x400 mm
	Nombre de Niveaux	10
	Températures	+70°+3° et +70° C -18° C
	Type de branchement	Monophasé
	Groupe tropicalisé	non
	Capacité de Refroidissement en KG	30
	Capacité de Congélation	20
	Puissance totale (kW)	1,62
	Dimensions extérieures (en mm)	790 x 800 x 1420
	Classe climatique	4
	dimensions	790 x 800 x 1420

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Garantie 1 an sur les pièces incluse Caractéristiques
<p>extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire).</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 R290. ◦ Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). ◦ Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat. ◦ Isolation en polyuréthane sans CFC. ◦ Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. ◦ 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>ADVANTAGE :</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 790 x 800 x 1420 Températures : +70°-18° +70°+3° Puissance en kw : 1.62 Largeur (mm) : 790 Profondeur (mm) : 800 Hauteur (mm) : 1420 Volume (m³) : 1,19 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 153</p>	