

**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**

Dimensions en mm (L x P x H) : 590 x 700 x 520

Températures : +70°-18° +70°+3°

Puissance en kw : 0.56

Largeur (mm) : 590

Profondeur (mm) : 700

Hauteur (mm) : 520

 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,43

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 60

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>Faible encombrement (possibilité de la loger dans la tablette inférieure d'une table de travail).</li> <li>Capacité: 3 GN 1/1.</li> <li>Production par cycle : 8 Kg ( +70° C +3° C) et 5 Kg ( +70° C -18° C)</li> <li>Sonde à coeur de série.</li> <li>Porte (non réversible) avec poignée en acier inox.</li> <li>Guides pour platines en acier inox, espacement pour platines 80 mm.</li> <li>4 vérins réglables.</li> <li>Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP").</li> <li>Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire).</li> <li>Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros</li> </ul>	Poids (en kg) 60
	Référence constructeur GTP-3/N1
	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
	Nombre de Niveaux 3
	Températures +70°+3° et +70° C -18° C
	Type de branchement Monophasé
	Groupe tropicalisé non
	Capacité de Refroidissement en KG 8
	Capacité de Congélation 5
	Puissance totale (kW) 0,56
	Dimensions extérieures (en mm) 590 x 700 x 520
	Classe climatique 4
	dimensions 590 x 700 x 520

**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>entretien), angles arrondis (sans aspérités).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).</li> <li>• Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.</li> <li>• Groupe compresseur classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale.</li> <li>• Réfrigérant R290.</li> <li>• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).</li> <li>• Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC.</li> <li>• Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>ADVANTAGE :</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 590 x 700 x 520 Températures : +70°-18° +70°+3°</p>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Puissance en kw : 0.56 Largeur (mm) : 590 Profondeur (mm) : 700 Hauteur (mm) : 520 Volume (m <sup>3</sup> ) : 0,43 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 60	