



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 (m³): 0,43

Branchement: Monophasé Voltage: 230/1N 50HZ

Poids (Kg): 60

Description	Caractéristiques	
	Poids (en kg)	60
 Faible encombrement (possibilité de la loger dans la tablette inférieure d'une table de travail). 	Référence constructeur	GTP-3/N1
Capacité: 3 GN 1/1.	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
 Production par cycle: 8 Kg (+70° C +3° C) et 5 Kg (+70° 	Nombre de Niveaux	3
C -18° C)	Températures	+70°+3° et +70° C -18° C
Sonde à coeur de série.	Type de branchementMonophasé	
 Porte (non réversible) avec poignée en acier inox. 	Groupe tropicalisé	non
 Guides pour platines en acier inox, espacement pour platines 80 mm. 	Capacité de Refroidissement en KG	8
4 vérins réglables.	Capacité de Congélation	5
 Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP"). 	Puissance totale (kW) 0,56	
	Dimensions extérieures (en mm)	590 x 700 x 520
 Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). 	Classe climatique	4
	dimensions	590 x 700 x 520
 Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros 		



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 Caracteristiques
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. 	
OVANTAGE :	
tres informations	
mensions en mm (L x P x H) : 590 x 700 x 520	

Températures : +70°-18° +70°+3°





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 ³): 0,43	
Branchement : Monophasé	
Voltage: 230/1N 50HZ	
Poids (Kg): 60	