

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 ou 600x400 12-8Kg.**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 790 x 700 x 880/900

Températures : +70°-18° +70°+3°

Puissance en kw : 0.71

Largeur (mm) : 790

Profondeur (mm) : 700

Hauteur (mm) : 880/900

 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,77

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 106

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Capacité: 5 GN 1/1 (ou) 5x 600x400 mm (grilles et platines en option).</li> <li>◦ Production par cycle: 12 Kg ( +70° C +3° C) et 8 Kg ( +70° C -18° C)</li> <li>◦ Sonde à coeur de série.</li> <li>◦ Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm.</li> <li>◦ Porte réversible, poignée encastrée (non saillante).</li> <li>◦ Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).</li> <li>◦ Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", facilité pour l'entretien et SAV.</li> <li>◦ 4 pieds en inox 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</li> </ul>	Poids (en kg) 106
	Référence constructeur GTP-5/N2
	Taille des grilles (en mm) GN1/1 ou 600x400 mm
	Nombre de Niveaux 5
	Températures +70°+3° et +70° C -18° C
	Type de branchement Monophasé
	Groupe tropicalisé non
	Capacité de Refroidissement en KG 12
	Capacité de Congélation 8
	Puissance totale (kW) 0,71
	Dimensions extérieures (en mm) 790 x 700 x 880/900
	Classe climatique 4
	dimensions 790 x 700 x 880/900

**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"> <li>◦ Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).</li> <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>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 790 x 700 x 880/900 Températures : +70°-18° +70°+3° Puissance en kw : 0.71 Largeur (mm) : 790 Profondeur (mm) : 700 Hauteur (mm) : 880/900 Volume (m<sup>3</sup>) : 0,77 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 106</p>	