

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.


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

monophasé 230/1n 50hz

puissance électrique en kw : 0.69

dimensions l x p x h en mm : 790x700xh880/900

températures : +70° -18° +70° +3°

poids en kg : 106

Description	Caractéristiques																												
Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 ou 600x400 12-8Kg. - Capacité: 5 GN 1/1 (ou) 5x 600x400 mm (grilles et platines en option). - Production par cycle: 12 Kg (+70° C +3° C) et 8 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 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).	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>0,69</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GTP-5/LD</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>880/900</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>Compatible GN 1/1 ou 600 x 400</td> </tr> <tr> <td>Nombre de Niveaux</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>+70°+3°</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Capacité de Refroidissement en KG</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Capacité de Congélation</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,69</td> </tr> <tr> <td>Grilles à utiliser</td> <td>gn 1/1 et ou 600 x 400</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>790</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	0,69	Référence constructeur	GTP-5/LD	Hauteur (mm)	880/900	Profondeur (mm)	700	Largeur (mm)	700	Taille des grilles	Compatible GN 1/1 ou 600 x 400	Nombre de Niveaux	5	Températures	+70°+3°	Type de branchement	Monophasé	Capacité de Refroidissement en KG	12	Capacité de Congélation	8	Puissance totale (kW)	0,69	Grilles à utiliser	gn 1/1 et ou 600 x 400	Longueur	790
Puissance (kW)	0,69																												
Référence constructeur	GTP-5/LD																												
Hauteur (mm)	880/900																												
Profondeur (mm)	700																												
Largeur (mm)	700																												
Taille des grilles	Compatible GN 1/1 ou 600 x 400																												
Nombre de Niveaux	5																												
Températures	+70°+3°																												
Type de branchement	Monophasé																												
Capacité de Refroidissement en KG	12																												
Capacité de Congélation	8																												
Puissance totale (kW)	0,69																												
Grilles à utiliser	gn 1/1 et ou 600 x 400																												
Longueur	790																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none">- Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.- Isolation en polyuréthane sans CFC.- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. AVANTAGE : 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. - 4 pieds en inox réglables.	<table><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>790 x 700 x 880/900</td></tr><tr><td>voltage</td><td>230/1N 50HZ</td></tr></table> Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	Dimensions extérieures	790 x 700 x 880/900	voltage	230/1N 50HZ
Dimensions extérieures	790 x 700 x 880/900				
voltage	230/1N 50HZ				
Autres informations monophasé 230/1n 50hz puissance électrique en kw : 0.69 dimensions l x p x h en mm : 790x700xh880/900 températures : +70° -18° +70° +3° poids en kg : 106					