

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
CELLULE DE CONGÉL.RAP. 5xGN1/1 OU 600x400 TS


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 830 x 880

Puissance en kw 0.79

Profondeur (mm): 790

Largeur (mm): 830

Hauteur(mm): 880

 Volume: (m³): 0,8

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité: 5x GN 1/1 (ou) 5x EN 600x400 mm (en dotation: 1x grille GN 1/1) ◦ Production par cycle : 18 Kg (+70°C +3°C) ou 12 Kg (+70°C -18°C) ◦ Sonde à coeur de série ◦ Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 67 mm ◦ Porte réversible (sur demande: Kit charnières gauche) avec poignée intégrée (non saillante) ◦ Charnières (à droite) avec rappel automatique (blocage à 90°). 	Puissance (kW) 0,79
	Référence constructeur CBT51/NT
	Hauteur (mm) 880
	Profondeur (mm) 830
	Largeur (mm) 830
	Nombre de Niveaux 10
	Températures +70°+3°
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,79
	Grilles à utiliser gn 1/1 et ou 600 x 400
	Longueur 790
	Dimensions extérieures 790 x 830 x 880
	voltage 230/1N 50HZ
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

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">◦ Isolation 60 mm d'épaisseur. ◦ 4 pieds en inox réglables. ◦ Commandes "TOUCH SCREEN" écran de 5", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions ◦ 4 cycles au choix "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle (ou) contrôle par sonde à coeur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel) ◦ Structure monobloc, réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur (AISI 304) et extérieure (AISI 304-430) ◦ Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien) ◦ Porte avec joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munis de résistance chauffante, évitant la formation de givre (Fonction Freeze) ◦ Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ouverture</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Groupe compresseur en classe climatique 4, incorporé dans le meuble (accessibilité frontale), condenseur ventilé◦ Réfrigérant R404A (ou R452A)◦ Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP45◦ Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle), avec auto-évaporation du condensat◦ Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC)◦ Appareils construits dans le respect de normes (CE) en vigueur. <p>- Commandes TOUCH SCREEN, navigation très intuitives, écran de 5", cycles standard de refroidissement rapide ou de congélation, chaque cycle peut être 100% personnalisable. Contrôle par temps ou température. Cycle spécifique tel que cycle continue, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD et cycle UV pour désinfecter la cellule. Les rapports HACCP peuvent être facilement consultés. Visualisation des données, des événements, telles que les alarmes à haute température, le manque de tension et le dépassement du temps de cycle maximal. Les alarmes peuvent être visualisées directement ou téléchargées en format .txt sur un stylo USB (un port USB est disponible en option). Affichage au choix sur 6 langues : italien, anglais, français, allemand, espagnol,</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>hollandais).</p> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: C.A.D. le passage de la température a 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. La conception unique de l'enceinte couplé au(x) ventilateur(s), garantissent une homogénéité de température et préviennent le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments. <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 790 x 830 x 880 Puissance en kw 0.79 Profondeur (mm): 790 Largeur (mm): 830 Hauteur(mm): 880 Volume: (m³): 0,8 Branchement: Monophasé</p>	