

**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.**

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

monophasé 230/1n 50hz

puissance électrique en kw : 0.49

dimensions l x p x h en mm : 560x700xh514

températures : +70° -18° +70° +3°

poids en kg : 60

Description	Caractéristiques
Cellule de congélation rapide 3x GN 1/1 8-5 Kg.	Puissance (kW) 0,49
- Faible encombrement (possibilité de la loger dans la tablette inférieure d'une table de travail).	Référence GTP-3/LD
- Capacité: 3 GN 1/1.	constructeur
- Production par cycle : 8 Kg ( +70° C +3° C) et 5 Kg ( +70° C -18° C)	Hauteur (mm) 514
- Sonde à coeur de série.	Profondeur (mm) 700
- Porte (non réversible) avec poignée en acier inox.	Largeur (mm) 700
- Guides pour platines en acier inox, espacement pour platines 65 mm.	Taille des grilles GN 1/1
- 4 vérins réglables.	Nombre de Niveaux 3
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP").	Températures +70°+3°
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire).	Type de branchement Monophasé
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).	Capacité de Refroidissement en KG 30
- Porte, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).	Capacité de Congélation 20
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.	Puissance totale (kW) 0,49
- Groupe compresseur classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale.	Grilles à utiliser GN 1/1
- Réfrigérant R404A (ou R452).	Longueur 560
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).	Dimensions extérieures 560 x 700 x 514
- Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.	
- Isolation en polyuréthane sans CFC.	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques		
<p>- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.</p> <p><b>AVANTAGE :</b></p> <p>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.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>monophasé 230/1n 50hz puissance électrique en kw : 0.49 dimensions l x p x h en mm : 560x700xh514 températures : +70° -18° +70° +3° poids en kg : 60</p>	<table border="1"><tr><td data-bbox="941 376 1165 421">voltage</td><td data-bbox="1165 376 1471 421">230/1N 50HZ</td></tr></table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	voltage	230/1N 50HZ
voltage	230/1N 50HZ		