Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Congélateur rapide - s'adapte à 5 x 1/1 GN

Maxima



Description

L'utilisation d'un refroidisseur à air présente plusieurs avantages pour les entreprises de restauration. Elle permet d'éviter les contaminations bactériennes et de maintenir la qualité de vos plats à un niveau aussi élevé que possible, et ce plus longtemps. En refroidissant ou en congelant rapidement les produits, vous évitez la formation de gros cristaux. En outre, la perte de goût, d'humidité et de poids est minime. L'utilisation de ce refroidisseur rapide permet de conserver plus longtemps les plats préparés et de réduire le gaspillage alimentaire. Ce refroidisseur à air peut être utilisé avec des plateaux GN ou des plateaux Bakerynorm. Vous pouvez y placer des plateaux Bakerynorm de 5 x 1/1 ou de 40 x 60. Celles-ci ne sont pas fournies mais peuvent être commandées séparément.

Refroidissement et congélation rapides

Dès que vous placez des aliments dans ce refroidisseur professionnel à air pulsé, ils commencent à refroidir. En 90 minutes, les aliments peuvent être refroidis à 3ºC et en quatre heures environ, ils peuvent être refroidis davantage et congelés à -18ºC. La température souhaitée peut être réglée à l'aide du régulateur de température numérique intelligent. Ce refroidisseur à air est également équipé d'un thermomètre à cœur et peut être utilisé dans des environnements où la température ambiante ne dépasse pas 32°C. Il est également monté sur roulettes pour faciliter son transport. Il est également monté sur roulettes pour faciliter le transport de cet équipement haut de gamme. Il est équipé d'une porte à fermeture automatique avec un joint en caoutchouc antibactérien et, à l'intérieur du refroidisseur, tous les

Caractéristiques

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
coins ont été arrondis pour faciliter le nettoyage. Le système de refroidissement se compose d'un évaporateur à eau et le réfrigérant utilisé est le R290, exempt de CFC. Ce refroidisseur à air comprimé est également doté d'une fonction de dégivrage automatique. **Facile à nettoyer** Pour nettoyer cet appareil, il est important de le dégivrer au préalable. La température dans le refroidisseur doit être la même que la température ambiante avant de commencer le nettoyage. Après avoir dégivré le refroidisseur, utilisez un chiffon humide, de l'eau tiède et un détergent doux pour tout essuyer et nettoyer l'appareil en profondeur. Essayez d'utiliser le moins d'eau possible afin de conserver le revêtement de l'appareil en bon état et d'éviter la rouille à l'intérieur. Après le nettoyage, séchez le tout avec un chiffon doux avant de rebrancher l'appareil à une source d'alimentation électrique. Caractéristiques • Boîtier et intérieur en acier inoxydable (AISI 304) • Dégivrage automatique • Évaporateur d'eau de refroidissement • Contrôle numérique intelligent de la température • Finition luxueuse avec poignée encastrée • Isolation protectrice compacte de 6 cm Caractéristiques du produit • Poids net : 108 kg • Dimensions intérieures : L67 x P40 x H39cm • Dimensions extérieures : L80 x P80 x H93cm • Distance entre les plateaux : 4cm • Refroidissement rapide : de 70 à 3°C en 90 min pour 20kg • Congélation rapide : de 70 à -18°C en 240 min pour 15kg • 230V / 50Hz / 1 Phase 750W	