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

Congélateur rapide - s'adapte à 10 x 1/1 GN



Maxima

Caractéristiques techniques
Dimensions (mm) : 800 x 800 x 1600
Températures : -18°C à +3°C
Puissance (kW) : 0.98
Poids (kg) : 129
Alimentation : 230V
Classe climatique : 4
Matériau : Acier inoxydable
Gaz : R290

Description

Si vous souhaitez maintenir la qualité de vos produits à un niveau aussi élevé que possible et éviter toute contamination bactérienne, le refroidisseur à air professionnel est l'appareil idéal. Après avoir préparé vos plats, vous pouvez les refroidir ou les congeler rapidement et efficacement dans le refroidisseur à air. Vous évitez ainsi toute cristallisation grossière et la perte de saveur, d'humidité et de poids est minime. Autre avantage : il y a moins de déchets alimentaires, car les plats préparés se conservent plus longtemps. Ce refroidisseur à air peut accueillir facilement 10 barquettes GN de 1/1 ou 40 barquettes Bakerynorm de 60 cm. Il est idéal pour congeler de la viande, des fruits, des cocktails et des desserts finis.

Refroidit rapidement

Cette puissante cellule de refroidissement refroidit à 3ºC en 90 minutes et à -18ºC en 4 heures environ. Elle est équipée d'un régulateur de température numérique intelligent et d'un thermomètre à cœur. Vous pouvez utiliser cette cellule de refroidissement jusqu'à une température ambiante maximale de 32ºC. Le système de refroidissement consiste en un évaporateur à eau et le réfrigérant utilisé est le R290, exempt de CFC. Pour faciliter son transport, la cellule de refroidissement est montée sur roulettes et dotée d'une poignée encastrée. La porte se ferme automatiquement et est équipée d'un joint en caoutchouc antibactérien. À l'intérieur, vous trouverez des coins arrondis pour empêcher la saleté de s'accumuler et pour faciliter le nettoyage.

Caractéristiques

Poids (en kg)	129
Puissance (kW)	0.98
Référence constructeur	09400930
Largeur (en cm)	80
Hauteur (mm)	1600
Profondeur	800
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Nombre de Niveaux	10
Températures	-19° - 5°
Type de branchement	Monophasé
Groupe tropicalisé	non
Puissance totale (kW)	0.98
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 800 x 1600
voltage	230V
Classe climatique	4
dimensions	800 x 800 x 1600

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

Description	Caractéristiques
Nettoyage facile Le nettoyage de ce réfrigérateur professionnel à air pulsé est très simple. Mais avant de le nettoyer, il doit d'abord être dégivré et sa température doit être la même que la température ambiante. L'appareil est doté d'un processus de dégivrage automatique. Pour un nettoyage en profondeur, il suffit d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. N'utilisez pas beaucoup d'eau afin de conserver le revêtement en bon état et d'éviter la formation de rouille à l'intérieur. Lorsque vous nettoyez des réfrigérateurs et des congélateurs, il est important de les essuyer avec un chiffon doux avant de les utiliser à nouveau. Caractéristiques • Boîtier et intérieur en acier inoxydable (AISI 304) • Dégivrage automatique • Évaporateur d'eau de refroidissement • Finition luxueuse avec poignée encastrée • Isolation protectrice compacte de 6 cm • Porte à fermeture automatique avec joint en caoutchouc antibactérien Caractéristiques du produit • Poids net : 160 kg • Dimensions intérieures : L67 x P40 x H79cm • Dimensions extérieures : L80 x P80 x H160cm • Distance entre les plateaux : 4 cm • Refroidissement rapide : de 70 à 3°C en 90 min pour 40kg • Congélation rapide : de 70 à -18°C en 240 min pour 28kg • 230V / 50Hz / 1 Phase 980W **Autres informations** - Dimensions (mm) : 800 x 800 x 1600 - Températures : -18°C à +3°C - Puissance (kW) : 0.98 - Poids (kg) : 129 - Alimentation : 230V - Classe climatique : 4 - Matériau : Acier inoxydable - Gaz : R290	**Garantie 1 an sur les pièces incluse**