

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellules de refroidissement ou congélation rapide 6x GN1/1 30/25 kg


Description	Caractéristiques
- Cellule "LENGTHWISE" chargements plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1 - Capacité de charge: 6x GN1/1 ou 5x 600x400mm. - Production par cycle: 30Kg(+70° +3°) et 30Kg(+70° -18°). - Dimensions chambre: 505x705xh450mm. - Sonde à coeur. - Groupe compresseur intégré. - NB: livré sans grilles et sans plats GN. - Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, structure monobloc, isolation en polyuréthane expansée, sans CFC ni HCFC épaisseur 60 mm, pieds en inox. - Enceinte: coins et angles arrondis sans aspérités. Fond emboutit qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte-platine facilement amovible. Glissières permettant l'utilisation de plats GN 1/1 ou de pâtisseries 600x400 mm. La conception unique de l'enceinte couplée	Référence constructeur BCC/XT-06-R2
	Dimensions extérieures (en mm) 897 x 937 x 1020
	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
au(x) ventilateur(s) surdimensionné(s) en acier inox AISI 304 positionné(s) latéralement(s), garantissent une homogénéité de la température, et préviennent le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments. • Porte: ouverture sur 180°, poignée intégrée, fermeture automatique avec joint magnétique, micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Simple mais efficace, l'arrêt de porte permet de conserver la porte ouverte, évitant la formation de mauvaises odeurs et la prolifération bactérienne. Porte non réversible. • Groupe réfrigérant: unité hermétique (t° max. ambiante +43°), évaporateur ventilé surdimensionné traité contre les sels "coating", dégivrage automatique à chaque cycle ou manuel, pressostat de sécurité et relais thermiques de surchauffe, réfrigérant R290. • Panneau de Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition de 7", permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions de la cellule de refroidissement. • Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. Accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance). • Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, utilisation sur 16 différentes phases (choix de 16 différents steps successifs) • 7 réglages de vitesse. • Accessoires inclus: structure à pas de 65 mm "antibasculant". Sonde à coeur à 3 capteurs. En option : module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X) ADVANTAGE: • Possibilité d'insérer des aliments ayant une température jusqu'à 90° C. • Version NNC: 3 cycles personnalisables (soft +3°C, hard	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
+3°C, maintien), version BCC: 5 cycles personnalisables (soft +3 ou -18°C, hard +3 ou -18°C, maintien), cycles spécifiques pour la crème glacée, le yogourt, le chocolat, sushi/sashimi, etc.... • Fonction CRUISE. • Fonction CCRT qui estime le temps résiduel restant avant la fin du cycle. • Fonction TURBO CCTC spécialement conçue pour la production en continu. • Sonde à coeur à 3 capteurs avec la fonction CCAC, qui vérifie sa bonne insertion dans le produit. HACCP: Munie d'une alarme sonore et visuelle ainsi que d'un archivage des données. Possibilité de récupérer les données directement sur un ordinateur (port série). Les cycles de refroidissement ou de congélation sont conformes aux normes NF. Ils peuvent également être personnalisés en fonction des normes locales. Norme NF (température à coeur): de +65°C à +10°C en 110 minutes. de +65°C à -18°C en 270 minutes. En option : module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X) Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 897 -Profondeur en mm : 937 -Hauteur en mm : 1020 -Poids en KG : 169 -Puissance électrique : 2.7 -Voltage : 400/3N 50Hz -Températures Négatives : +70°-18° -Températures Positives : +70°+3°	