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

Cellules de refroidissement ou congélation rapide 20x gn1/1 100/85 kg sans groupe

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
dimensions en l x p x h en mm : 1040x850xh1741
poids en kg : 320
puissance électrique en kw/h : 8.33
type de branchement : triphasé 400/3n 50-60hz
températures : +70° -18°

Description

Cellules de refroidissement ou congélation rapide 20x gn1/1 100/85 kg sans groupe
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 embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible. lissières permettant l'utilisation de plats GN 1/1 ou pâtisserie 600x400 mm La conception unique de l'enceinte couplé 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 en classe climatique 4, évaporateur ventilé surdimensionné traité contre les sels "coating", dégivrage automatique à chaque cycles ou manuel, pressostat de sécurité et relais thermiques de surchauffe, réfrigérant R452a.
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,

Caractéristiques

Poids (en kg)	320
Référence constructeur	BCC/XT-20GR
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Nombre de Niveaux	Chariot
Températures	+65°C à -18°C & +65°C à +10°C
Type de branchement	Triphasé
Groupe tropicalisé	non
Capacité de Refroidissement en KG	100
Capacité de Congélation	85
Puissance totale (kW)	0,694
Dimensions extérieures (en mm)	1040 x 850 x 1741

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
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 régulations de vitesse. Accessoires inclus: structure à pas de 65 mm "antibasculant". Sonde à coeur à 3 capteurs. Fonctions : Possibilité d'insérer des aliments ayant une température jusqu'à 90° C. Version NNC: 3 cycles personnalisables (soft +3°C, hard +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 d'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. **<u>Autres informations</u>** dimensions en l x p x h en mm : 1040x850xh1741 poids en kg : 320 puissance électrique en kw/h : 8.33 type de branchement : triphasé 400/3n 50-60hz températures : +70° -18°	