

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SC


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Capacité: 15x GN 1/1 (ou) 15x EN 600x400 mm (en dotation: 1x grille GN 1/1) • 2 groupes compresseurs • Production par cycle : 48 Kg (+70° C +3° C) ou 32 Kg (+70° C -18° C) • Réfrigérant R290 • Sonde à cœur de série • Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm • Porte réversible voir kit PK-CIG-EV) avec poignée intégrée (non saillante) • Charnières (à droite) avec rappel automatique (blocage à 90°). • Isolation 60 mm d'épaisseur • 4 pieds en inox réglables. 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CBT151/R2</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>790 x 850 x 1910</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	CBT151/R2	Dimensions extérieures (en mm)	790 x 850 x 1910
Référence constructeur	CBT151/R2				
Dimensions extérieures (en mm)	790 x 850 x 1910				

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Commandes "TOUCH SCREEN" écran de 4,3", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.• 4 cycles au choix: "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle ou contrôle par sonde à coeur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel).• Structure monobloc, réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur et extérieur AISI 304.• Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).• Porte avec joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outils), contre porte munie d'une résistance chauffante, évitant la formation de givre (fonction "Freeze").• Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de son ouverture.• Groupe compresseur en classe climatique 4, incorporé dans le meuble (accessibilité frontale), condenseur ventilé.• Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP45.• Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle), avec auto-évaporation du condensat.• Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>- Commandes TOUCH SCREEN, navigation très intuitive, écran de 4,3", cycle standard de refroidissement rapide ou de congélation, chaque cycle peut être 100% personnalisable. Contrôle par temps ou température. Cycle spécifique tel que cycle continu, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD. Affichage au choix de 6 langues: italien, anglais, français, allemand, espagnol, néerlandais.</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ADVANTAGE:</p> <ul style="list-style-type: none">• En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: C.A.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. La conception unique de l'enceinte couplée au ventilateur, garantit une homogénéité de température et prévient le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments. <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 790-Profondeur en mm : 850-Hauteur en mm : 1910-Poids en KG : 170-Puissance électrique : 2.1-Voltage : 400/3N 50Hz-Températures Négatives : +70°-18°-Températures Positives : +70°+3°	