

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 ou 600x400 40-25 Kg


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 800 x 900 x 1800

Puissance en kw 2.3

Volt : 400/3N 50Hz

Profondeur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 1800

 Volume: (m³): 1,5

horse_power: 1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> Capacité: 10x GN 1/1 (ou) 10x EN 600x400 mm (grilles et platines en option). Production par cycle : 40 Kg (+70° C +3° C) ou 25 Kg (+70° C -18° C). Sonde à coeur de série. Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines GN 1/1 (75 mm) & EN 600x400 (44 mm). Porte avec poignée intégrée "non saillante" (Sur commande réversible) Panneau supérieure pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection. - Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). Isolation 70 mm épaisseur. Expansion réfrigérant R404A par détendeur thermostatique. 4 pieds en inox réglables. 	Puissance (kW) 2,3	
	Référence constructeur	DBT101/TS-GX
	Hauteur (mm)	1800
	Profondeur (mm)	900
	Largeur (mm)	900
	Nombre de Niveaux	10
	Températures	+70°+3°
	Type de branchement	Triphasé
	Puissance totale (kW)	2,3
	Grilles à utiliser	gn 1/1 et ou 600 x 400
	Longueur	800
	Dimensions extérieures	800 x 900 x 1800
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.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 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 ou sonore), 99 programmes mémorisables, sélection dans plus de 20 cycles de fonctionnement, cycle automatique,... (Voir PLUS), display en façade.• Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox alimentaire (AISI 304).• Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).• Porte avec poignée ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munis de 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 (T° ambiante +43°), condenseur ventilé, accessibilité frontale.• Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP44.• Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle).• Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).• Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. <p>- Commandes TOUCH SCREEN très intuitives, cycles de refroidissement rapide et de congélation 100% personnalisable. Contrôle stricte de la température et ventilation. Pré-refroidissement de la cellules à souhait. Cycle spécifique pour crème glacée ou poissons crus (Carpaccio, Sushi, Sashimi,.....).</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Recettes/programmes subdivisé par typologie de produit. 99 programmes mémorisables. Possibilité de télécharger toutes les données et recettes/programmes avec clés USB,</p> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">• GOLD line PLUS Le choix de l'excellence dans votre travail, une préservation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des tous vos aliments, la même qualité, le même gout, la même consistance que des aliments frais !.....Tout en gagnant du temps et de l'argent. En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: C.A.D. le passage de la température a 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. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 800 x 900 x 1800 Puissance en kw 2.3 Volt : 400/3N 50Hz Profondeur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 1800 Volume: (m³): 1,5 horse_power: 1 Branchement: Triphasé</p>	