

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

triphasé 400/3n 50hz

puissance électrique en kw : 2.3

puissance moteur : 1,8

dimensions l x p x h en mm : 800x900x1800

températures : +70° -18° & +70° +3°

poids en kg : 210

Description	Caractéristiques
Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 ou 600x400 40-25 Kg	Poids (en kg) 210
- Capacité: 10x GN 1/1 (ou) 10x EN 600x400 mm (grilles et platines en option).	Référence constructeur DBT101/TS
- Production par cycle : 40 Kg (+70° C +3° C) ou 25 Kg (+70° C -18° C).	Taille des grilles (en mm) GN1/1 ou 600x400
- Sonde à coeur de série.	Nombre de Niveaux 10
- Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines GN 1/1 (75 mm) & EN 600x400 (44 mm).	Températures +70°C à -18°C & +70°C à +3°C
- Porte avec poignée intégrée "non saillante" (Sur commande réversible)	Type de branchement Triphasé
- Panneau supérieure pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.	Groupe tropicalisé non
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).	Capacité de Refroidissement en KG 40
- Isolation 70 mm épaisseur.	Capacité de Congélation 25
- Expansion réfrigérant R404A par détendeur thermostatique.	Puissance totale (kW) 2,3
- 4 pieds en inox réglables.	Dimensions extérieures (en mm) 800 x 900 x 1800
- Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.	Classe climatique 4
- 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	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
<p>façade.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>PLUS :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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,.....). Recettes/programmes subdivisé par typologie de produit. 99 programmes mémorisables. Possibilité de décharger toutes les données et recettes/programmes avec clés USB, <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. - 10 x GN 1/1 ou EN 600x400 - Production par cycle : 40 Kg (+70° C +3° C) ou 12 Kg (+70° C -18° C) - Sonde à coeur - Structure "anti basculante GN 1/1 (75 mm) & EN 600x400 (44 mm). - Porte avec poignée intégrée (Sur commande réversible) - Charnières rappel automatique (blocage à 90°).- 4 pieds en inox réglables. 	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<u>Autres informations</u> triphase 400/3n 50hz puissance electrique en kw : 2.3 puissance moteur : 1,8 dimensions l x p x h en mm : 800x900xh1800 températures : +70° -18° & +70° +3° poids en kg : 210	