

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 2/1 ou 600x800 - 20x 600x400 75-50 Kg


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1050 x 1080 x 1900

Puissance en kw 3.5

Volt : 400/3N 50Hz

Profondeur (mm): 1050

Largeur (mm): 1080

Hauteur(mm): 1900

 Volume: (m³): 2,15

horse_power: 3

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> • Capacité: 10x GN 2/1 (ou) 10 x EN 600X800 - 20 x 600X400 mm (grilles et platines en option). • Production par cycle : 75 Kg (+70° C +3° C) ou 50Kg (+70° C -18° C). • Sonde à coeur de série. • Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 50 & 75 mm. • Porte (non réversible) avec poignée intégrée (non saillante). • Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). • Isolation 70 mm épaisseur. • Expansion réfrigérant R404A par détendeur thermostatique. • 4 pieds en inox réglables. • Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">3,5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">DBT102/TS</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td style="text-align: right;">1900</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">1080</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td style="text-align: right;">1080</td> </tr> <tr> <td>Nombre de Niveaux</td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">+70°+3°</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">3,5</td> </tr> <tr> <td>Grilles à utiliser</td> <td style="text-align: right;">gn 2/1 ou 600x800</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td style="text-align: right;">1050</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">1050 x 1080 x 1900</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	3,5	Référence constructeur	DBT102/TS	Hauteur (mm)	1900	Profondeur (mm)	1080	Largeur (mm)	1080	Nombre de Niveaux	10	Températures	+70°+3°	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	3,5	Grilles à utiliser	gn 2/1 ou 600x800	Longueur	1050	Dimensions extérieures	1050 x 1080 x 1900
	Puissance (kW)	3,5																							
	Référence constructeur	DBT102/TS																							
	Hauteur (mm)	1900																							
	Profondeur (mm)	1080																							
	Largeur (mm)	1080																							
	Nombre de Niveaux	10																							
	Températures	+70°+3°																							
	Type de branchement	Triphasé																							
	Puissance totale (kW)	3,5																							
	Grilles à utiliser	gn 2/1 ou 600x800																							
	Longueur	1050																							
	Dimensions extérieures	1050 x 1080 x 1900																							
	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>toutes les principales fonctions.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 cœur, 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 normes (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 cellule 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</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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): 1050 x 1080 x 1900 Puissance en kw 3.5 Volt : 400/3N 50Hz Profondeur (mm): 1050 Largeur (mm): 1080 Hauteur(mm): 1900 Volume: (m³): 2,15 horse_power: 3 Branchement: Triphasé</p>	