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: (m^3): 2,15
horse_power: 3
Branchement: Triphasé

Description

- 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

Caractéristiques

Référence constructeur	DBT102/TS
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1 ou 600x800
Nombre de Niveaux	10
Températures	+70°C à -18°C & +70°C à +3°C
Type de branchement	Triphasé
Groupe tropicalisé	non
Capacité de Refroidissement en KG	75
Capacité de Congélation	50
Puissance totale (kW)	3,5
Dimensions extérieures (en mm)	1050 x 1080 x 1900
Classe climatique	4

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
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. • 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	

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

Description	Caractéristiques
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. ADVANTAGE : - 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, ... **Autres informations** 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: (m^3): 2,15 horse_power: 3 Branchement: Triphasé	