

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 20x GN2/1 ou EN 600x800


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1500 x 1380 x 2190

Puissance en kw 0.75

Volt : 400/3N 50Hz

Profondeur (mm): 1500

Largeur (mm): 1380

Hauteur(mm): 2190

 Volume: (m³): 6,8

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • Prédiseignée pour groupe compresseur à distance (non inclus). • Tableau électrique placé au dessus de la cellule (livré de série). • Porte (non réversible) avec poignée. • Dimensions "maximales" du chariot : 870x1050xh1880. • Isolation 80 mm épaisseur. • 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 assemblé par panneaux, verrouillage par des 	Puissance (kW) 0,75	
	Référence constructeur	DBT401/TS-GR
	Hauteur (mm)	2190
	Profondeur (mm)	1380
	Largeur (mm)	1380
	Nombre de Niveaux	20
	Températures	+70°+3°
	Type de branchement	Triphasé
	Puissance totale (kW)	0,75
	Grilles à utiliser	gn 2/1 ou 600x800
	Longueur	1500
	Dimensions extérieures	1500 x 1380 x 2190
	voltage	230/1N 50-60Hz
	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>crochets "excentriques" incorporés, réalisation intérieur et extérieure en acier inox alimentaire (AISI 304).</p> <ul style="list-style-type: none">• Fond intérieur en acier inox, angles et coins (sans aspérités).• Porte avec poignée ergonomique, fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munis de résistance chauffante, évitant la formation de givre (Fonction Freeze).• Rampe en inox, pour rentrer les chariots (transfert aisé).• Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.• Groupe compresseur (livré séparément).• Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP45.• 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,.....). Recettes/programmes subdivisé par typologie de produit. 99 programmes mémorisables. Possibilité de décharger toutes les données et recettes/programmes avec clés USB,</p> <p>AVANTAGE :</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	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1500 x 1380 x 2190 Puissance en kw 0.75 Volt : 400/3N 50Hz Profondeur (mm): 1500 Largeur (mm): 1380 Hauteur(mm): 2190 Volume: (m³): 6,8 Branchement: Triphasé</p>	