

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Table de congélation rapide, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 20-12 Kg**

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (l x L x H): 1250 x 700 x 880/900

Puissance en kw 0.95

Profondeur (mm): 1250

Largeur (mm): 700

Hauteur(mm): 880/900

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,05

horse\_power: 1

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Capacité: 6x GN 1/1 (grilles et platines en option) ou 4x bacs Ice Cream de 5 Lit. (360x165xh120).</li> <li>◦ Production par cycle : 20 Kg (+70° C +3° C) ou 12 Kg (+70° C -18°C).</li> <li>◦ Sonde à coeur de série.</li> <li>◦ Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 74 mm.</li> <li>◦ Expansion réfrigérant R404A par détendeur thermostatique.</li> <li>◦ 4 pieds en inox réglables.</li> </ul>	Puissance (kW) 0,95
	Référence constructeur GTBT6/TS
	Hauteur (mm) 880/900
	Profondeur (mm) 700
	Largeur (mm) 700
	Nombre de Niveaux 6
	Températures +70°+3°
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,95
	Grilles à utiliser GN 1/1
	Longueur 1250
	Dimensions extérieures 1250 x 700 x 880/900
	voltage 230/1N 50HZ
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**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"><li>◦ Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.</li> <li>◦ 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, etc.... (Voir PLUS), display en façade.</li> <li>◦ Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque, fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).</li> <li>◦ Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox (alimentaire) AISI 304.</li> <li>◦ Porte avec poignée ergonomique "non saillante" (pas de réversibilité), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, contre porte munie de résistance chauffante, évitant la formation de givre (Fonction Freeze).</li> <li>◦ Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.</li></ul>	



**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>vos travaux, une préservation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des tous vos aliments, la même qualité, le même goût, 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> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1250 x 700 x 880/900 Puissance en kw 0.95 Profondeur (mm): 1250 Largeur (mm): 700 Hauteur(mm): 880/900 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,05 horse_power: 1 Branchement: Monophasé</p>	