

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Description	Caractéristiques						
<ul style="list-style-type: none"> • Version "murale" avec bord arrière relevé. • Capacité: 6x GN 1/1 (grilles et platines en option) ou 4x bacs Ice Cream de 5 Lit. (360x165xh120). • Production par cycle : 20 Kg (+70° C +3° C) ou 12 Kg (+70° C -18° C). • Sonde à coeur de série. • Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 74 mm. • Réfrigérant R290 • 4 pieds en inox réglables. • 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, 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GTBT6/TSA-R2</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1250 x 700 x 880/900(+85)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	GTBT6/TSA-R2	Dimensions extérieures (en mm)	1250 x 700 x 880/900(+85)	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	GTBT6/TSA-R2						
Dimensions extérieures (en mm)	1250 x 700 x 880/900(+85)						
Garantie 1 an sur les pièces incluse							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>sélection dans plus de 20 cycles de fonctionnement, cycle automatique, etc.... (Voir PLUS), display en façade.</p> <ul style="list-style-type: none">• Réalisation intérieure et extérieur en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque, fond intérieur emboutit et angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).• Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox (alimentaire) AISI 304.• 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).• Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.• Groupe compresseur tropicalisé (+43°), sur glissières "extractible", facilité d'entretien et pour le SAV, munis d'un filtre à air (lavable), incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.• 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 (60 mm) en polyuréthane injecté (sans CFC).• Appareil construit dans le respect de toutes les 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>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 1250-Profondeur en mm : 700-Hauteur en mm : 880/900(+85)-Poids en KG : 140-Puissance électrique : 0.95-Horse Power : 1-Températures Négatives : +70°-18°-Températures Positives : +70°+3°	