

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide 10x GN 1/1 (ou) 600x400 (30-20 Kg.)


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Capacité: 10 GN 1/1 (ou) 10x 600x400 mm (grilles et platines en option) • Production par cycle : 30 Kg (+70° C +3° C) et 20 Kg (+70° C -18° C) • Sonde à cœur de série • Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm • Porte réversible (voir kit PK-CIG-EV), poignée intégrée (non saillante) • Charnières (à droite) avec rappel automatique (blocage à 90°). • Isolation 60mm d'épaisseur. • 4 pieds en inox réglables. • Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore. 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GTP-10/3R</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 785 x 1625</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	GTP-10/3R	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 785 x 1625
Référence constructeur	GTP-10/3R				
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 785 x 1625				

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">• Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur (arrière également) en acier inox AISI 304.• Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).• Porte fermeture par joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).• Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.• Groupe compresseur classe climatique 4 , condenseur ventilé, accessibilité frontale.• Réfrigérant R290.• Évaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent)moteur du ventilateur IP45.• Dégivrages manuels ou automatique (début de cycle), évaporation automatique du condensat.• Isolation en polyuréthane sans CFC.• Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. <p>ADVANTAGE : Panneau de commande digital. Régulation des cycles de refroidissement ou congélation (avec fonction "Hard / Soft"), à temps ou à température (sonde à cœur). En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: c.à.d. le passage de la température à cœur 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>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 800-Profondeur en mm : 785-Hauteur en mm : 1625-Poids en KG : 155-Puissance électrique : 1.48	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
-Températures Négatives : +70°-18° -Températures Positives : +70°+3°	