

**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.**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

monophasé 230/1n 50hz

puissance électrique en kw : 1.3

dimensions l x p x h en mm : 790x800x1420

températures : +70° -18° +70° +3°

poids en kg : 153

Description	Caractéristiques																												
Cellule de congélation rapide 10x GN 1/1 ou 600x400 30-20 Kg. - 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 coeur de série. - Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm. - Porte réversible, poignée encastrée (non saillante). - Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", facilité pour l'entretien et SAV. - 4 pieds en inox réglables. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP"). - Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités). - Porte, 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 R404A (ou R452). - Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GTP-10/LD</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>1420</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>Compatible GN 1/1 ou 600 x 400</td> </tr> <tr> <td>Nombre de Niveaux</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>+70°+3°</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Capacité de Refroidissement en KG</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Capacité de Congélation</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td>Grilles à utiliser</td> <td>gn 1/1 et ou 600 x 400</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>790</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	1,3	Référence constructeur	GTP-10/LD	Hauteur (mm)	1420	Profondeur (mm)	800	Largeur (mm)	800	Taille des grilles	Compatible GN 1/1 ou 600 x 400	Nombre de Niveaux	10	Températures	+70°+3°	Type de branchement	Monophasé	Capacité de Refroidissement en KG	30	Capacité de Congélation	20	Puissance totale (kW)	1,3	Grilles à utiliser	gn 1/1 et ou 600 x 400	Longueur	790
Puissance (kW)	1,3																												
Référence constructeur	GTP-10/LD																												
Hauteur (mm)	1420																												
Profondeur (mm)	800																												
Largeur (mm)	800																												
Taille des grilles	Compatible GN 1/1 ou 600 x 400																												
Nombre de Niveaux	10																												
Températures	+70°+3°																												
Type de branchement	Monophasé																												
Capacité de Refroidissement en KG	30																												
Capacité de Congélation	20																												
Puissance totale (kW)	1,3																												
Grilles à utiliser	gn 1/1 et ou 600 x 400																												
Longueur	790																												

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques				
<p>- Isolation en polyuréthane sans CFC.</p> <p>- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.</p> <p><b>AVANTAGE :</b></p> <p>Régulateur avec afficheur lumineux de grandes dimensions, touches tactiles (IP65). Régulation des cycles de refroidissement ou congélation (avec fonction "Hard / Soft"), à temps ou à température (sonde à cœur). Mémorisation des alarmes HACCP, de divers programmes..... 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>- 4 pieds en inox réglables.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>monophasé 230/1n 50hz puissance électrique en kw : 1.3 dimensions l x p x h en mm : 790x800xh1420 températures : +70° -18° +70° +3° poids en kg : 153</p>	<table border="1"><tr><td>Dimensions extérieures</td><td>790 x 800 x 1420</td></tr><tr><td>voltage</td><td>230/1N 50HZ</td></tr></table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	Dimensions extérieures	790 x 800 x 1420	voltage	230/1N 50HZ
Dimensions extérieures	790 x 800 x 1420				
voltage	230/1N 50HZ				