

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Cellule de congélation rapide 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)


Description	Caractéristiques						
<ul style="list-style-type: none"> • Faible encombrement • Capacité: 3 GN 1/1 • Production par cycle : 8 Kg (+70° C +3° C) et 5 Kg (+70° C -18° C) • Sonde à cœur de série • Porte (non réversible) avec poignée intégrée (non saillante). • Charnières (à gauche) avec rappel automatique (blocage à 90°). • Guides pour platines en acier inox, espacement pour platines 70 mm. • Isolation 55mm d'épaisseur. • 4 vérins réglables. • Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et 	<table border="0"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>GTP-3/1R</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>620 x 655 x 670</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	GTP-3/1R	Dimensions extérieures (en mm)	620 x 655 x 670	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	GTP-3/1R						
Dimensions extérieures (en mm)	620 x 655 x 670						
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>alarme sonore.</p> <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 : 620-Profondeur en mm : 655-Hauteur en mm : 670-Poids en KG : 85	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
-Puissance électrique : 0.82 -Températures Négatives : +70°-18° -Températures Positives : +70°+3°	