

## Cellule de congélation rapide 10x GN 1/1 (ou) 600x400 (30-20 Kg.)

Référence GTP-10/N3

**Après rupture de stock, plus suivi par Diamond, voir réf. GTP-10/3R, nouvelle conception.**



- Capacité: 10 GN1/1 ou 10x 600x400mm (grilles et platines en option).
- Production par cycle: 30kg (+70°C +3°C) et 20kg (+70°C -18°C).
- Sonde à coeur de série.
- Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65mm.
- Porte réversible, poignée encastrée (non saillante).
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe compresseur disposé sur glissières "extractibles", 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 R290.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrage manuel, évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.

- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

**ADVANTAGE** : Régulateur avec affichage lumineux de grande dimension, touches tactiles (IP65). Régulation des cycles de refroidissement ou congélation (avec fonction "Hard/Soft"), à temps ou à température (sonde à coeur). 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 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.

### caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, plus suivi par Diamond, voir réf. GTP-10/3R, nouvelle conception.

eancod: 5407011598581

Ligne de produit: PROFI LINE

Sous-famille: 10x GN 1/1 - 600x400

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Refrigeration

product\_subrange\_name: Cellules de congélation rapide

product\_family\_name: Congélation & Réfroidissement

brand: DIAMOND

cusref: 84185090

REF produit de remplacement: GTP-10/3R

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 790 x 800 x 1420

T°: +70°-18°

T°: +70°+3°

kW: 1.62

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m<sup>3</sup>: 1.19

Poids (en kg): 153

N° de page catalogue: 245-SILV

Nombre d'accessoires: 1