

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

Référence GTP-10/N3



- 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 :

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 & Ré refroidissement

Disponibilité: -4

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84185090

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

T°: +70°+3°

kW: 1.62

Volume en m³: 1.19

Poids (en kg): 153

N° de page catalogue: 513-Ed8

N° de page promo: 15-Pr24-25