

Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 (ou) 600x400 (12-8Kg.)

Référence GTP-5/N2



Après rupture de stock, plus suivi par Diamond, voir réf. GTP-5/2R, nouvelle conception

- Capacité: 5 GN 1/1 ou 5x 600x400 mm (grilles et platines en option).
 - Production par cycle: 12kg (+70°C +3°C) et 8kg (+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 :

eancod: 5407011598604

Info: Après rupture de stock, plus suivi par Diamond, voir réf. GTP-5/2R, nouvelle conception

Ligne de produit: PROFI LINE

Sous-famille: 5x 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

brand: DIAMOND

cusref: 84185090

REF produit de remplacement: GTP-5/2R

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 790 x 700 x 880/900

T°: +70°-18°

T°: +70°+3°

kW: 0.71

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 0.77

Poids (en kg): 106

N° de page catalogue: 245-SILV

Nombre d'accessoires: 1