

Cellule de congélation rapide, 3x GN1/1 (12-8 Kg) TOUCH SCREEN

Référence CBT31/EV

Après rupture de stock, voir nouvelle réf. CBT31/R2 (Gaz écologique R290)!



- Capacité: 3 GN 1/1 (en dotation: 1x grille GN 1/1).
 - Production par cycle: 10kg (+70°C +3°C) ou 6kg (+70°C -18°C).
 - Réfrigérant R452A.
 - Sonde à coeur de série.
 - Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 70mm.
 - Porte (non réversible) avec poignée intégrée (non saillante).
 - Charnières (à gauche) avec rappel automatique (blocage à 90°).
 - Isolation 55mm d'épaisseur.
 - 4 pieds en inox réglables.
-
- Commandes "**TOUCH SCREEN**" écran de 4,3", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.
 - 4 cycles au choix: "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle ou contrôle par sonde à coeur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel).
 - Structure monobloc, réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur et extérieur AISI 304.
 - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).
 - Porte avec joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outils), contre porte munie d'une résistance chauffante, évitant la formation de givre (fonction "Freeze").
 - Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de son ouverture.
 - Groupe compresseur en classe climatique 4,

incorporé dans le meuble (accessibilité frontale), condenseur ventilé.

- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP45.
- Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle), avec auto-évaporation du condensat.
- Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

- Commandes **TOUCH SCREEN**, navigation très intuitive, écran de 4,3", cycle standard de refroidissement rapide ou de congélation, chaque cycle peut être 100% personnalisable. Contrôle par temps ou température. Cycle spécifique tel que cycle continu, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD. Affichage au choix de 6 langues: italien, anglais, français, allemand, espagnol, néerlandais.

ADVANTAGE :

- En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: C.A.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. La conception unique de l'enceinte couplée au ventilateur, garantit une homogénéité de température et prévient le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011598536

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle réf. CBT31/R2 (Gaz écologique R290)!

Ligne de produit: GASTRO LINE EVO

Sous-famille: 3x GN 1/1

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Cellules de congélation rapide

product_family_name: Congélation & Réfrigération

Disponibilité: 4

brand: DIAMOND

cusref: 84185090

REF produit de remplacement: CBT31/R2

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 620 x 655 x 670

T°: +70°-18°

T°: +70°+3°

kW: 0.95

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 0.35

Poids (en kg): 75

N° de page promo: 15-Pr24-25

Nombre d'accessoires: 2