

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

Référence GTP-10/LD

Après rupture de stock, voir référence : GTP-10/N3 réfrigérant écoresponsable R290.



- Capacité: 10 GN 1/1 (ou) 10x 600x400 mm (grilles et platines en option).
- Production par cycle: 30 Kg (+70° C +3° C) et 20 Kg (+70° C -18° C)
- Sonde à coeur de série.
- Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm.
- Porte réversible, poignée encastrée (non saillante).
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", 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 R404A (ou R452).
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.

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

ADVANTAGE :

- Régulateur avec afficheur lumineux de grandes dimensions, 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, voir référence : GTP-10/N3 réfrigérant écoresponsable R290.

Ecotaxe (en €): 15,453

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

brand: DIAMOND

cusref: 84185090

REF produit de remplacement: GTP-10/N3

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

T°: +70°+3°

kW: 1.3

Volume en m³: 1.19

Poids (en kg): 153

N° de page catalogue: 513-Ed8

Nombre d'accessoires: 2