

# Ref: CBT141/PM

## CELLULE DE CONGÉL.RAP. 14x GN1/1 OU 600x400

**Marque : DIAMOND**

·**mm (LxPxH) :**810x830xh1750

·**T° :**+70° +3° & +70° -18°

·**kW :**2,2

·**Hp :**2

·**Volt :** 400/3N 50Hz

·**kg :**180

·**M³ :** 1,66

### **Cellule de congélation rapide, 14x GN 1/1 - 600x400**

- Capacité: 14x GN 1/1 (ou) 14x EN 600x400 mm (grilles et platines en option).
- Production par cycle: 50 kg (+70°C +3°C) ou 35 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 sur commande) avec poignée intégrée (non saillante).
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Isolation 70 mm d'épaisseur.
- Expansion réfrigérant R404A par détendeur thermostatique.
- 4 pieds en inox réglables.
- Régulateur électronique "digital" programmable à souhait (avec toutes les fonctions HACCP), display en façade (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, intérieure (AISI 304) et extérieure (AISI 304-441).
- Fond intérieur embouti, angles et coins (sans aspérités), avec bouchon de drainage (gros entretien).
- Porte avec joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munie de 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 (classe climatique +43°), condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- 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).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

### **PLUS:**

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. 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.