

Ref: CBT31/PM

CELLULE DE CONGÉL.RAP.3xGN1/1

Marque : DIAMOND

·**mm (LxPxH) :**670x715xh500

·**T° :**+70° +3° & +70° -18°

·**kW :**0,5

·**Hp :**3/8

·**Volt :**230/1N 50Hz

·**kg :**73

·**M³ :**0,41

Cellule de congélation rapide, 3x GN 1/1

- Faible encombrement (possibilité de la loger dans la tablette inférieure d'une table de travail).
- Capacité: 3 GN 1/1 (grilles et platines en option).
- Production par cycle : 10 kg (+70°C +3°C) ou 6 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 (non réversible) avec poignée intégrée (non saillante).
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Isolation 50 mm d'épaisseur.
- Expansion réfrigérant R404A par capillaire.
- 4 vérins réglables.
- Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100% étanche) 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 cSur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel).
- Structure monobloc, réalisation en acier inox(alimentaire),intérieur (AISI 304) et ext érieure (AISI 304-441)
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien)
- Porte avec joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munis 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 (T° ambiante +32°), 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
- Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle)
- Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC)
- Appareils construits dans le respect de normatives (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.