

Ref: DBT101/L

CEL.CONG.RAP.10xGN1/1 OU 600x400 (40-25 Kg)

Marque :



·**mm (LxPxH) :**800x900xh1800

·**T° :**+70° -18° & +70° +3°

·**kW :**2,3

·**Hp :**1,8

·**Volt :** 400/3N 50Hz

·**kg :**210

·**M³ :** 1,5

Cellule de congélation rapide, 10x GN 1/1 (ou) 600x400

- Capacité: 10x GN 1/1 (ou) 10x EN 600x400 mm (grilles et platines en option).
- Production par cycle : 40 Kg (+70° C +3° C) ou 25 Kg (+70° C -18° C).
- Sonde à coeur de série.
- Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines GN 1/1 (75 mm) & EN 600x400 (44 mm).
- Porte avec poignée intégrée "non saillante" (Sur commande réversible)
- Panneau supérieure pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection. - Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Isolation 70 mm épaisseur.
- Expansion réfrigérant R404A par détendeur thermostatique.
- 4 pieds en inox réglables.
- Microprocesseur électronique de type "A", digital (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP, programmable a souhait.
- 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 ou sonore), 99 programmes mémorisables, sélection dans plus de 20 cycles de fonctionnement, cycle automatique,... (Voir fiche PLUS), display en façade.
- Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieure en acier inox alimentaire (AISI 304).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).
- Porte avec poignée ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "a 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 +43°), condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP44.
- Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle).
- Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

PLUS :

Fonctions du microprocesseur électronique de type "A" :

- 1° P99 programmes mémorisables, sélection dans plus de 20 cycles de fonctionnement.
- 2° Cycle automatique avec contrôle par sonde, détecte le type de produit, en adaptant automatiquement les paramètres les plus appropriés.
- 3° Possibilité de cycle en fonction continu, 5 niveaux de régulation de la ventilation (produits délicats).
- 4° prédisposées pour d'être connectés en réseau.
- 5° En option : module port USB ou module pour télécharger les données directement sur ordinateur ou pour les commander via Internet, sonde a coeur préchauffé, lampe germicide UV, possibilité d'avoir aussi 3 sondes a coeur...