

Ref: **GTP-5P**

CELLULE DE REFR..RAP.5xGN1/1ou 600x400 12kg

Marque : **DIAMOND**



Cellule de refroidissement rapide 5x GN 1/1 (ou) 600x400

- Capacité: 5 GN 1/1 (ou) 5x 600x400 mm (grilles et platines en option).
- Production par cycle: 12 kg (+70°C +3°C).
- Sonde à coeur de série.
- Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm.
- 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 programmable, display en façade avec LED rouge (deux cycles "Soft" pour les produits délicats, "Hard" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle (ou) contrôle par sonde à coeur, avec également fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP").
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).
- Porte réversible, 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 +38°), condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- Expansion réfrigérant R404A par capillaire.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrages manuels par inversion de cycle, évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE:

En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: C.A.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), 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, préviennent le dessèchement et la formation de givre sur la surface des aliments.

·**mm (LxPxH) :**790x700xh880/900

·**T° :**+70° +3°

·**kW :**1,21

·**Volt :**230/1N 50Hz

·**kg :**105

·**M³ :**0,77