


Page catalogue : **136-GOLD**

# Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (ou) 600x400 (20-12 Kg)

DBT51/TS-R2

## Descriptions

| | |
|---|---|
| **mm (L x P x H)** | 784 x 800 x 900 |
| **T°** | +70°-18° |
| **T°** | +70°+3° |
| **kW** | 0.85 |
| **Voltage** | 230/1N 50HZ |
| **Hp** | 5/8 |
| **Poids Brut (kg)** | 125 kg |
| **Volume (m³)** | 0.7 $m^3$ |

## Détails du produit

- Capacité: 5x GN 1/1 (ou) 5 x EN 600X400 (grilles et platines en option).
- Production par cycle : 20 Kg (+70° C +3° C) ou 12 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 (70 mm) & EN 600x400 ( 44 mm).
- Porte avec poignée intégrée "non saillante" (Sur commande réversible)
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Isolation 60 mm épaisseur.
- Réfrigérant R290.
- 4 pieds en inox réglables.
- Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.
- 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 PLUS), display en façade.
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox alimentaire (AISI 304).


© 2026 Diamond Europe – All rights reserved

- 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 "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 +43°), condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- Évaporateur 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.

## Les +

- Commandes TOUCH SCREEN très intuitives, cycles de refroidissement rapide et de congélation 100% personnalisable. Contrôle stricte de la température et ventilation. Pré-refroidissement de la cellules à souhait. Cycle spécifique pour crème glacée ou poissons crus (Carpaccio, Sushi, Sashimi,.....). Recettes/programmes subdivisé par typologie de produit. 99 programmes mémorisables. Possibilité de décharger toutes les données et recettes/programmes avec clés USB, .....

ADVANTAGE :

- GOLD line PLUS Le choix de l'excellence dans votre travail, une préservation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles des tous vos aliments, la même qualité, le même gout, la même consistance que des aliments frais !.....Tout en gagnant du temps et de l'argent. En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: C.A.D. le passage de la température a 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.

© 2026 Diamond Europe – All rights reserved