



## Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 (ou) 600x400 (12-8Kg.)

GTP-5/2R

### Descriptions

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| mm (L x P x H)           | 790 x 700 x 880/900 |
| T°                       | +70°-18°            |
| T°                       | +70°+3°             |
| kW                       | 0.92                |
| Voltage                  | 230/1N 50HZ         |
| Poids Brut (kg)          | 95 kg               |
| Volume (m <sup>3</sup> ) | 0.59 m <sup>3</sup> |

Page promo : 18-Slc26

### Détails du produit

- Capacité: 5 GN 1/1 (ou) 5x 600x400 mm (grilles et platines en option).
  - Production par cycle : 12 Kg ( +70° C +3° C) et 8 Kg ( +70° C -18° C).
  - Sonde à cœur de série.
  - Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement pour platines 65 mm.
  - Porte réversible (voir kit PK-CIG-EV), poignée intégrée (non saillante).
  - Charnières (à droite) avec rappel automatique (blocage à 90°).
  - Isolation 60mm d'épaisseur.
  - 4 pieds en inox réglables.
- 
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore.
  - Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur (arrière également) en acier inox AISI 304.
  - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).
  - Porte fermeture par 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 4 , condenseur ventilé, accessibilité frontale.
  - Réfrigérant R290.

- Évaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent)moteur du ventilateur IP45.
- Dégivrages manuels ou automatique (début de cycle), évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

## Les +

---

**ADVANTAGE** : Panneau de commande digital. Régulation des cycles de refroidissement ou congélation (avec fonction "Hard / Soft"), à temps ou à température (sonde à cœur). En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: c.à.d. le passage de la température à cœur 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.