

Cellule de refroidissement rapide 5x GN 1/1 - 600x400 mm, +90°C/-18°C



Codes produits :

Référence : BKZ0021/TN

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185090
Hauteur mm: 860
Largeur mm: 750
Profondeur mm: 740
Fréquence: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Electrique: 1,424
Plage de température: +3°C / -18°C
Température ambiante jusqu'à: +40°C / 65% humidité
Type de gaz réfrigérant: R452
Rendement: +90°C/+3°C 23 kg /cycle |+90°C/-18°C
12 kg /cycle
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 5x GN 1/1 ou 600x400 mm - h70 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 92,00
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 5
Taille de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Cellule de refroidissement rapide avec intérieur et extérieur en acier inox. La cellule de refroidissement professionnelle dispose d'une isolation en polyuréthane sans CFC et injecté à haute pression.

Points forts :

- Dimensions 750 x 740 x 860 mm
- 1,424 kW
- 230 V monophasé 1F+N
- Températures : +90 °C/-18 °C

Cellule de refroidissement professionnelle **Cellule de refroidissement rapide professionnelle**

La cellule de refroidissement rapide permet de garantir la qualité irréprochable des

aliments conservés en cuisine. Elle permet d'éviter la détérioration des aliments cuits. La cellule de refroidissement, indispensable des restaurants, provoque ainsi un choc thermique suffisamment rapide pour empêcher le développement des bactéries. De plus, elle conserve toutes les saveurs de vos mets.

Cellule de refroidissement avec épaisseur d'isolation de 60 mm et couvercle supérieur amovible. La cellule de refroidissement professionnelle est munie d'une porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique avec sonde pour la chambre et sonde au cœur. Température d'utilisation ambiante +43 °C / taux d'humidité 65 %.

Cellule de refroidissement rapide pour restaurateurs

Cellule de refroidissement rapide avec ouverture au niveau du compartiment postérieur pour faciliter la maintenance de l'appareil. Dégivrage évaporateur à temps, à la fin du cycle. Pieds en acier à hauteur réglable (60/90 mm). Appareil de refroidissement adapté aux grilles GN 1/1 et plaques 600x400 mm.

Grâce à la cellule de refroidissement, les aliments sont parfaitement conservés. Il n'y a aucun changement de texture et de goût après décongélation. La cellule de refroidissement rapide offre un système puissant de réfrigération permettant d'atteindre une température de -18 °C très rapidement.