Cellule de refroidissement rapide 3x GN 2/3, +90°C/-18°C

Codes produits :

Référence : BKZ0032/T

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185090
Hauteur mm: 420
Largeur mm: 658
Profondeur mm: 630
Fréquence: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Electrique: 1,15
Plage de température: +3°C / -18°C
Température ambiante jusqu'à: +40°C / 60% humidité
Type de gaz réfrigérant: R452
Rendement: +90°C/+3°C 9 kg /cycle | +90°C/-18°C 7 kg /cycle
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 3x GN 2/3 (354x325 mm)
Alimentation: Electrique
Poids kg: 45,00
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 3
Taille de grilles: Autre
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 658 x 630 x 420 mm**
- **1,15 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**
- **Températures : +90 °C/-18 °C**

Cellule de refroidissement professionnelleCellule 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. L'appareil de refroidissement rapide est muni d'une porte avec fermeture automatique et joint magnétique. La cellule de refroidissement professionnelle dispose d'un panneau de commande frontal électronique avec sonde pour la chambre réfrigérée. Appareil de maintien en température avec système de réfrigération ventilée avec agitateur. Température d'utilisation ambiante +43 °C / taux d'humidité 65 %.

Cellule de refroidissement rapide pour restaurateurs

Le compartiment postérieur de la cellule de refroidissement propose une ouverture destinée à en faciliter la maintenance. Système de dégivrage de l'appareil froid via un évaporateur avec dégivrage temporisé en fin de cycle et bac inférieur pour recueil de l'eau de condensation inclus.

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