

Congélateur rapide - s'adapte à 10 x 1/1 GN



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9400930

Description brève du produit :

Ce refroidisseur à air professionnel vous permet de refroidir ou de congeler des aliments rapidement et efficacement. Il a une capacité de 10 x 1/1 GN ou 40 x 60 cm de plateaux Bakerynorm remplis d'aliments. Il s'intègre parfaitement dans toute cuisine de restauration, comme dans les hôtels, les restaurants, les cafés et les cantines. Il est également équipé de roulettes, ce qui le rend facile à déplacer.

Description du produit :

Si vous souhaitez maintenir la qualité de vos produits à un niveau aussi élevé que possible et éviter toute contamination bactérienne, le refroidisseur à air professionnel est l'appareil idéal. Après avoir préparé vos plats, vous pouvez les refroidir ou les congeler rapidement et efficacement dans le refroidisseur à air. Vous évitez ainsi toute cristallisation grossière et la perte de saveur, d'humidité et de poids est minime. Autre avantage : il y a moins de déchets alimentaires, car les plats préparés se conservent plus longtemps. Ce refroidisseur à air peut accueillir facilement 10 barquettes GN de 1/1 ou 40 barquettes Bakerynorm de 60 cm. Il est idéal pour congeler de la viande, des fruits, des cocktails et des desserts finis.

Refroidit rapidement

Cette puissante cellule de refroidissement refroidit à 3°C en 90 minutes et à -18°C en 4 heures environ. Elle est équipée d'un régulateur de température numérique intelligent et d'un thermomètre à cur. Vous pouvez utiliser cette cellule de refroidissement jusqu'à une température ambiante maximale de 32°C. Le système de refroidissement consiste en un évaporateur à eau et le réfrigérant utilisé est le R290, exempt de CFC. Pour faciliter son transport, la cellule de refroidissement est montée sur roulettes et dotée d'une poignée encastrée. La porte se ferme automatiquement et est équipée d'un joint en caoutchouc antibactérien. À l'intérieur, vous trouverez des coins arrondis pour empêcher la saleté de s'accumuler et pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage facile

Le nettoyage de ce réfrigérateur professionnel à air pulsé est très simple. Mais avant de le nettoyer, il doit d'abord être dégivré et sa température doit être la même que la température ambiante. L'appareil est doté d'un processus de dégivrage automatique. Pour un nettoyage en profondeur, il suffit d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. N'utilisez pas beaucoup d'eau afin de conserver le revêtement en bon état et d'éviter la formation de rouille à l'intérieur. Lorsque vous nettoyez des réfrigérateurs et des congélateurs, il est important de les essuyer avec un chiffon doux avant de les utiliser à nouveau.

Caractéristiques

- Boîtier et intérieur en acier inoxydable (AISI 304)
- Dégivrage automatique
- Évaporateur d'eau de refroidissement
- Finition luxueuse avec poignée encastrée
- Isolation protectrice compacte de 6 cm
- Porte à fermeture automatique avec joint en caoutchouc antibactérien

Caractéristiques du produit

- Poids net : 160 kg
- Dimensions intérieures : L67 x P40 x H79cm
- Dimensions extérieures : L80 x P80 x H160cm
- Distance entre les plateaux : 4 cm
- Refroidissement rapide : de 70 à 3°C en 90 min pour 40kg
- Congélation rapide : de 70 à -18°C en 240 min pour 28kg
- 230V / 50Hz / 1 Phase 980W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an