

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

RÉFÉRENCE

CM5.X

DÉSIGNATION

CELLULE DE REFROIDISSEMENT MIXTE - 10 BACS GN 1/1

TECHNIQUE

- **PORTE RÉVERSIBLE**
- Gaz réfrigérant R404a jusqu'à épuisement du stock puis R290
- Froid ventilé
- Conçues pour donner le contrôle complet du processus de refroidissement/congélation et pour éliminer les risques de refroidissement lent, nos produits offrent des performances supérieures à la législation en matière de sécurité des aliments et aux directives Européennes en matière de froid
- Réduisent rapidement la température des aliments chauds de + 70 °C à + 3 °C en 90 minutes, de + 70 °C à -18 °C en 240 minutes, grâce à la conception avancée du flux d'air assurant une réfrigération et une congélation du produit éliminant la déshydratation tout en veillant à ce que la nourriture soit maintenue dans les meilleures conditions possibles
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304 avec coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Compresseur à haute efficacité
- Compatible avec les bacs GN 1/1 et 600x400 mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Travaillent avec et sans sonde



Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CM5.X	10 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables	