



SURGÉLATEUR RAPIDE / CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 2 X GN 2/3 + 1 X GN 1/2

~~€ 1.552,50~~ **€ 1.180,00**

marque : maxima

UGS : 09400923

Catégories : [Cellules De Refroidissements](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description

Ce congélateur robuste convient aux hôtels, restaurants, cantines et cafés. Vous pouvez l'utiliser pour refroidir ou congeler rapidement des repas déjà préparés. De cette façon, la croissance bactérienne est minimisée, les produits conservent leur haute qualité et vous évitez la cristallisation grossière pendant le processus de congélation. Le blast chiller a une capacité de 2 x 2/3 GN + 1 x 1/2 GN plateaux, qui peuvent être commandés séparément. En outre, le refroidisseur est doté d'une porte à fermeture automatique avec un joint en caoutchouc antibactérien. À l'intérieur du refroidisseur à air, les coins sont arrondis afin d'éviter l'accumulation de saletés. Le système de refroidissement est constitué d'un évaporateur d'eau et le liquide de refroidissement utilisé est du R290 et ne contient pas de CFC. En outre, le refroidisseur est équipé d'un thermomètre à cœur.

Facile à utiliser

Cette cellule de refroidissement dispose de plusieurs programmes de refroidissement pour la congélation rapide, le refroidissement rapide et la surgélation. Le fonctionnement est très convivial et il vous suffit de régler la durée et la température souhaitées. Vous pouvez congeler des produits pendant une longue période, mais il est également possible de placer des aliments dans un congélateur afin de libérer de la place pour d'autres plats dans ce refroidisseur à air. Pour décongeler les produits surgelés, utilisez la fonction pratique de décongélation automatique. Les aliments sont



refroidis très rapidement : en 2 heures, les aliments sont refroidis à 10°C et à -18°C en 4,5 heures. Ce refroidisseur rapide peut être utilisé de manière optimale jusqu'à une température ambiante maximale de 32°C.

Fabriqué en acier inoxydable

Le boîtier et l'intérieur de ce refroidisseur rapide professionnel sont fabriqués en acier inoxydable et sont donc faciles à nettoyer. Cependant, vous devez d'abord dégivrer le refroidisseur avant de commencer le nettoyage. Il est important que la température du congélateur soit la même que la température ambiante. Prenez un chiffon humide, de l'eau tiède et un détergent doux et essuyez tout soigneusement. Vous pouvez éviter la rouille à l'intérieur en utilisant le moins d'eau possible. Après le nettoyage, séchez tout avec un chiffon doux.

Puissant refroidisseur professionnel à air pulsé

Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)

Finition de luxe avec poignée encastrée

Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien

Intérieur avec coins arrondis

Contrôle numérique intelligent de la température

 vaporateur d'eau de refroidissement

Dégivrage automatique

Réfrigérant R290 / sans CFC

Température ambiante maximale de 32

Isolation protectrice compacte de 60 mm

Equipé d'une sonde

Stable sur 4 pieds

Poids net : 40 kg

Dimensions internes : B33 x P38 x H23,5cm

Dimensions extérieures : B63 x D61,5 x H47,5cm

120 min +65 C / +10 C = 5kg

270 min +65 C / -18 C = 2,5kg

Capacité pour 2 x 2/3 GN + 1 x 1/2 GN

230V/50Hz/1Phase 550W

Skip to the end of the images gallery

Skip to the beginning of the images gallery

230V

931,69  



769,99 €

980,73 €

810,52 €

-5%

Qté

1

Ajouter au panier

Livré à partir de mercredi si commandé aujourd'hui

Vous pouvez placer 2 x 2/3 GN + 1 x 1/2 GN plateaux remplis d'aliments à refroidir ou à congeler rapidement dans cette cellule de refroidissement rapide professionnelle. Cette taille compacte est une aubaine dans toute cuisine de restauration pour les hôtels, restaurants, cafés et cantines. lire plus

La plus haute qualité au plus bas prix

Expédié dans les 24 heures

Gestionnaire de compte dédié

Service technique interne

Besoin d'aide ?

Prenez contact avec l'un de nos experts

03 808 0794

Appelez-moi

Caractéristiques

Caractéristiques

Plus d'information

Numéro d'article 09400923

Code-barres (EAN) 8719632125853

Type d'alimentation 230V

Type de réfrigérant R290

Quantité de prises 1

Description

Description

Ce congélateur robuste convient aux hôtels, restaurants, cantines et cafés. Vous pouvez l'utiliser pour refroidir ou congeler rapidement des repas déjà préparés. De cette façon, la croissance bactérienne est minimisée, les produits conservent leur haute qualité et vous évitez la cristallisation grossière pendant le processus de congélation. Le blast chiller a une capacité de 2 x 2/3 GN + 1 x 1/2 GN plateaux, qui peuvent être commandés séparément. En outre, le refroidisseur est doté d'une porte à fermeture automatique avec un joint en caoutchouc antibactérien. À l'intérieur du refroidisseur à air,



les coins sont arrondis afin d'éviter l'accumulation de saletés. Le système de refroidissement est constitué d'un évaporateur d'eau et le liquide de refroidissement utilisé est du R290 et ne contient pas de CFC. En outre, le refroidisseur est équipé d'un thermomètre à cœur.

Facile à utiliser

Cette cellule de refroidissement dispose de plusieurs programmes de refroidissement pour la congélation rapide, le refroidissement rapide et la surgélation. Le fonctionnement est très convivial et il vous suffit de régler la durée et la température souhaitées. Vous pouvez congeler des produits pendant une longue période, mais il est également possible de placer des aliments dans un congélateur afin de libérer de la place pour d'autres plats dans ce refroidisseur à air. Pour décongeler les produits surgelés, utilisez la fonction pratique de décongélation automatique. Les aliments sont refroidis très rapidement : en 2 heures, les aliments sont refroidis à 10°C et à -18°C en 4,5 heures. Ce refroidisseur rapide peut être utilisé de manière optimale jusqu'à une température ambiante maximale de 32°C.

Fabriquée en acier inoxydable

Le boîtier et l'intérieur de ce refroidisseur rapide professionnel sont fabriqués en acier inoxydable et sont donc faciles à nettoyer. Cependant, vous devez d'abord dégivrer le refroidisseur avant de commencer le nettoyage. Il est important que la température du congélateur soit la même que la température ambiante. Prenez un chiffon humide, de l'eau tiède et un détergent doux et essuyez tout soigneusement. Vous pouvez éviter la rouille à l'intérieur en utilisant le moins d'eau possible. Après le nettoyage, séchez tout avec un chiffon doux.

Puissant refroidisseur professionnel à air pulsé

Boîtier en acier inoxydable avec intérieur en acier inoxydable (AISI 304)

Finition de luxe avec poignée encastrée

Porte à fermeture automatique avec caoutchouc antibactérien

Intérieur avec coins arrondis

Contrôle numérique intelligent de la température

Évaporateur d'eau de refroidissement

Dégivrage automatique

Réfrigérant R290 / sans CFC

Température ambiante maximale de 32

Isolation protectrice compacte de 60 mm

Équipé d'une sonde

Stable sur 4 pieds

Poids net : 40 kg



Dimensions internes : B33 x P38 x H23,5cm
Dimensions extérieures : B63 x D61,5 x H47,5cm
120 min +65°C / +10°C = 5kg
270 min +65°C / -18°C = 2,5kg
Capacité pour 2 x 2/3 GN + 1 x 1/2 GN
230V/50Hz/1Phase 550W