Morue: 1142100973

Cellule de refroidissement rapide et congélateur professionnel, 3 plateaux GN 2/3, +10 à -38 °C, 0,42 kW - RA



Description

Pourquoi l'acheter ?

Les cellules de refroidissement rapide constituent un élément essentiel pour tous ceux qui travaillent dans le secteur de **la restauration**, du **traiteur** ou de **la pâtisserie**. Elles ne sont plus l'apanage des grandes cuisines industrielles : il existe aujourd'hui des modèles compacts et polyvalents, parfaits également pour un usage domestique ou semi-professionnel.

Que vous soyez pâtissier amateur, passionné de cuisine ou professionnel à la recherche d'une solution fiable, un refroidisseur rapide peut révolutionner votre façon de conserver et d'organiser la préparation des aliments.

Avantages pour les cuisines professionnelles et domestiques

- **Dans le secteur industriel :** ces appareils permettent de refroidir rapidement de grandes quantités d'aliments, tout en préservant leur qualité pendant plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Ils sont indispensables pour ceux qui souhaitent optimiser leur temps et planifier leur production.
- **À domicile :** ils sont parfaits pour préparer des repas pour la semaine, congeler des ingrédients frais ou refroidir rapidement des desserts et des crèmes.

D'excellentes performances dans un format compact

Un refroidisseur rapide professionnel garantit non seulement d'excellentes performances, mais se distingue également par :

- **Une baisse rapide de la température**, empêchant ainsi la prolifération bactérienne.
- **Une conservation optimale** des saveurs et des qualités nutritionnelles.
- **Respect des normes HACCP**, pour une sécurité alimentaire sans compromis.

Efficacité et fiabilité en toutes circonstances

Qu'il s'agisse d'une cuisine professionnelle ou domestique, un refroidisseur rapide est synonyme de :

- **Une efficacité sans compromis :** congélation rapide, refroidissement homogène et performances constantes.
- **Conception pratique et robuste :** parfaite pour les espaces de toutes tailles.
- **Facilité d'utilisation et durabilité :** conçu pour vous accompagner au fil du temps.

Le choix idéal pour votre activité

Investir dans un **refroidisseur rapide professionnel**, c'est garantir à vos aliments une sécurité et une qualité optimales. Des grands volumes à la préparation quotidienne, ces appareils constituent une aide précieuse pour optimiser votre travail, tout en respectant des normes élevées d'hygiène et de sécurité

Caractéristiques principales

- **3 plateaux GN 2/3**: offre une capacité optimale pour la restauration professionnelle, parfaite pour gérer des charges moyennes sans sacrifier l'espace ni l'efficacité.
- **Extérieur et intérieur en acier inoxydable**: la structure entièrement en acier inoxydable garantit une plus grande résistance dans le temps, une hygiène absolue et un nettoyage facile après chaque utilisation.
- **Dégivrage manuel**: un système simple et efficace qui permet de maintenir les performances optimales du refroidisseur rapide avec un entretien minimal.
- **Réfrigération ventilée**: elle assure une répartition uniforme du froid pour un refroidissement rapide et une surgélation toujours homogènes, préservant ainsi la qualité et la texture des aliments.
- **Thermostat numérique**: il permet un contrôle précis de la température, avec des réglages intuitifs pour s'adapter à différents besoins opérationnels.
- **Alarme d'ouverture de porte**: pour plus de sécurité et une efficacité énergétique optimisée, elle se déclenche en cas d'ouverture accidentelle, évitant ainsi les pertes thermiques.

- **Pieds réglables**: Idéaux pour s'adapter à n'importe quelle surface, garantissant une stabilité même dans des environnements de travail intensifs.
- **Sonde à aiguille fournie**: indispensable pour surveiller avec précision la température interne des aliments, ce qui est essentiel pour une surgélation correcte.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 66 x 64 x 43,7 h cm
- **Dimensions intérieures**: 34 x 36,5 x 27 h cm
- **Capacité en plateaux**: 3 GN 2/3
- **Puissance électrique**: 0,42 kW
- **Capacité de refroidissement** rapide : +10 °C, 7 kg
- **Capacité de surgélation**: -38 °C, 5 kg
- **Niveau sonore**: 55 dB
- **Gaz réfrigérant**: R290
- **Poids net**: 44 kg

Équipement standard

- **Sonde à aiguille**: pour un contrôle précis de la température à cœur des aliments, indispensable pour garantir des résultats optimaux.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	700x680x525 mm
Dimensions extérieures	660x640x437 mm
Dimensions intérieures	340x365x270 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	3 gn 2/3
Gaz réfrigérant	R290
Niveau sonore	55 db
Poids avec emballage	52 kg
Poids net	44 kg
Puissance électrique	0,42 kW
Rendement d'abattage	+10 °C 7 kg
Rendement de surgélation	-38 °C 5 kg
Température de fonctionnement	+10 -38 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	sonde à aiguille