



GN 1/1
OR
EN 600x400

+70° -18°
+70° +3°



U.K. Standards (T° in Heart)	NF Standards (T° in heart)
+70°C to +3°C in 90 minuten	+65°C to +10°C in 110 minuten
+70°C tot -18°C in 240 minuten	+65°C to -18°C in 270 minuten

ADVANTAGE

FR Régulateur avec afficheur lumineux de grandes dimensions (2,8"), touches tactiles (IP65). Régulation des cycles de refroidissement ou congélation (avec fonction "Hard / Soft"), à temps ou à température (sonde à coeur). Mémorisation des alarmes HACCP, de divers programmes..... En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: c.à.d. le passage de la température à coeur de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK) ou +65°C à +10°C en 110 minutes (norme NF) et de +70°C à -18°C en 240 minutes (norme UK) ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF), les cellules Diamond vous garantissent le respect de toutes ces obligations

NL Regelaar met groot oplichtend display, aanraaktoetsen (IP65). Regeling van de koel- of vriescycli (met de functie "Hard / Soft"), met tijd of met temperatuur (kernsonde). Memoriseren van HACCP-alarmen, en van diverse programma's. Bij de afkoeling van voedsel gelden de volgende basisprincipes op het vlak van voedselveiligheid: de kerntemperatuur gaat van +70°C naar +3°C in 90 minuten (UK-norm) of van +65°C naar +10°C in 110 minuten (NF-norm) en van +70°C naar -18°C in 240 minuten (UK-norm) of van +65°C naar -18°C in 270 minuten (NF-norm). De cellen van Diamond respecteren al deze verplichtingen.

DE - Steuereinheit mit großem beleuchteten Display, Sensortasten (IP65). Steuerung von Kühl- oder Gefrierzyklen (mit Hard-/Soft-Funktion), nach Zeit oder Temperatur (Kerntemperatursonde). Speicherung von HACCP-Alarmen, verschiedenen Programmen usw. Für Fertiggerichte (Cook & Chill) gilt aus Gründen der Lebensmittelsicherheit folgendes Grundprinzip: Absenken der Kerntemperatur von +70°C auf +3°C in 90 Minuten (UK-Standard) oder von +65°C auf +10°C in 110 Minuten (NF-Standard) und von +70°C auf -18°C in 240 Minuten (UK-Standard) oder von +65°C auf -18°C in 270 Minuten (NF-Standard), Diamond-Zellen garantieren die Einhaltung dieser Vorgaben.

FR Cellules de congélation et refroidissement rapide

- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP").
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).
- Porte, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.

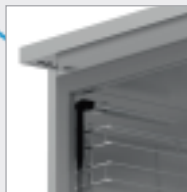
NL Snelkoel- & vriescellen

- Programmeerbare elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte doos) met functie voor het einde van de cyclus en geluidsalarm "HACCP-standaard").
- Monoblokstructuur, binnen- en buitenconstructie (ook achteraan) in austenitisch roestvast staal (food grade).
- Diepgetrokken binnenbodem, met drainageplug (zwaar onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwheid).
- Deur, magnetische afdichting (eenvoudige vervanging, geen gereedschap nodig).
- Microschakelaar, waarmee de ventilator van de verdamper kan stoppen wanneer de deur wordt geopend.
- Klimaatklasse 4 compressoreenheid, geventileerde condensor, toegankelijkheid aan de voorzijde.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Handmatige ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.
- CFK-vrije polyurethaan isolatie.

DE Gefrier- und Schnellkühlzellen

- Programmierbarer elektronischer Regler (in geschlossener, wasserdichter Box), mit Haltefunktion am Ende des Zyklus und akustischem Alarm "HACCP-Standard").
- Monoblockstruktur, innen und außen (auch hinten) aus authentischem Edelstahl (lebensmittelecht).
- Tiefgezogener Innenboden, mit Ablassschraube (schwere Wartung), abgerundete Ecken (ohne Rauigkeit)
- Tür, Magnetdichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeug).
- Mikroschaltvorrichtung, die es dem Verdampfer Gebläse ermöglicht, beim Öffnen der Tür anzuhalten.
- Kompressoreinheit der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, frontale Zugänglichkeit.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), gegen Salz- und Lebensmittelsäuren behandelt, komplett verdeckt (nicht sichtbar).
- Manuelle Abtauung, automatische Kondensat Verdunstung.
- FCKW-freie Polyurethan-Isolierung.

10



ELECTRONIC CONTROL



PR-3253

28,00 EUR

mm : 325x535

- Ⓢ Grille rilsanisée GASTRONORM 1/1
 - Ⓢ Gerilsaniseerde rooster GN 1/1
 - Ⓢ Einsatzrost, Kunststoff beschichtet, GASTRONORM 1/1
- FOR : MR...

RTG4-PM

187,00 EUR

mm : h100

- Ⓢ Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
 - Ⓢ Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem
 - Ⓢ Set 4 Edelstahlrädern, schwenkend, 2x Bremsen
- FOR : ALL COUNTERS 4 FEETS