



GASTROMACHINES SA
CUISINES PROFESSIONNELLES

X Criogel

Chambre congélation

Introduction

Solutions modulaires et personnalisables pour le stockage et la conservation des denrées alimentaires en température positive. Les chambres froides positives Gastromachines SA sont conçues sur mesure selon les besoins du client, avec des panneaux isolants haute performance et des équipements fiables répondant aux exigences des cuisines professionnelles, commerces alimentaires et laboratoires.

Informations générales

- Structure modulaire par panneaux sandwich préfabriqués
- Panneaux de parois épaisseur 130 mm
- Revêtement intérieur et extérieur en tôle zinc-plastifiée
- Âme isolante en polyuréthane expansé haute densité (\approx 38–42 kg/m³)
- Plafond isolé par panneaux sandwich épaisseur 100 mm
- Angles et surfaces conçus pour faciliter l'hygiène et le nettoyage
- Porte isotherme pivotante avec fermeture à clé et sécurité intérieure
- Compatible avec groupes frigorifiques monobloc ou split
- Conception conforme aux normes HACCP
- Fabrication et configuration selon contraintes du site
- Température ambiante de travail : jusqu'à +32 °C
- Utilisation en environnement professionnel intensif
- Sol isolé 100mm revêtement intérieur en acier inox antidérapant adapté aux charges professionnelles
- Sans sol, installation directe sur dalle béton existante

En option

- Dimensions entièrement personnalisées
- Porte supplémentaire ou porte coulissante
- Éclairage LED intérieur
- Rideaux à lanières PVC
- Rayonnages aluminium / polyéthylène
- Soupape d'équilibrage de pression
- Alarme température
- Possibilité froid central ou sur sac-à-dos
- Finitions spécifiques selon activité

Données techniques

- Isolation : panneaux PU haute densité 130 mm
- Alimentation électrique : selon groupe frigorifique
- Fluide frigorigène : selon réglementation en vigueur

