

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RCMC82T с конденсатором



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCMC82T с конденсатором выпускается итальянскими производителями для эксплуатации в подсобных помещениях крупных пищевых предприятий и организаций общепита.
- Модель идеально приспособлена для охлаждения, быстрой заморозки широкого ассортимента продукции, в сыром виде или после тепловой обработки, требующей сохранения без потери массы, внешнего вида и вкусовых качеств.
- Особенности и преимущества модели:
 - значительный объем камеры;
 - режимы жесткой заморозки и бережного охлаждения;
 - контроль качества и времени охлаждения;
 - программируемое управление;
 - не допущение усушки;
 - стерилизация продуктов;
 - установка на полу.
- Конструктивные особенности данной модели:
 - конструкция корпуса из нержавеющей стали;
 - встроенный конденсатор;
 - выносной агрегат;
 - глухая металлическая дверь;
 - работа от сети с напряжением 380 В;
 - 20 уровней;
 - пандус.
- Комплектация:
 - термощуп;

- выносной хладоагрегат.
- Примечание:
- в базовую комплектацию тележки не входят.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °C
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	270 кг
Масса продукта для охлаждения	420 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °C
Высота, мм	2230 мм
Длина, мм	1500 мм
Ширина, мм	2480 мм
Мощность, кВт	24 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.