

Описание товара Шкаф шоковой заморозки Lainox RCMC40T с выносным конденсатором



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCMC40T с выносным конденсатором представляет собой практичное и вместительное устройство.
- Итальянские производители создали модель, способную быстро и эффективно охладить или заморозить большой объем выпускаемых мясных и рыбных продуктов, птицы, полуфабрикатов и овощей.
- Благодаря функции мягкого охлаждения хорошо сохраняются различные прохладительные и молочные напитки.
- Оборудование наиболее подходит для размещения в помещениях крупных пищевых производств, а также на предприятиях общепита.
- Характерные особенности предлагаемой модели:
 - большой объем загружаемой продукции;
 - возможность вкатывания тележек;
 - режимы охлаждения и заморозки;
 - программированное управление с архивацией данных;
 - размораживание и стерилизация продукции;
 - возможность слива размороженной воды в дренажную систему;
 - установка напольная.
- Конструкция модели:
 - корпус из нержавеющей стали;
 - выносной конденсатор;
 - работа от трехфазной цепи 380 В;
 - камера вмещает 2 тележки с гастроемкостями;
 - однодверная модель;
 - пандус для вкатывания.

- Комплектация:
- термощуп для контроля охлаждения продукции;
- конденсатор;
- тележки в комплектацию не входят.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	135 кг
Масса продукта для охлаждения	210 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	2230 мм
Длина, мм	1500 мм
Ширина, мм	1350 мм
Мощность, кВт	14.5 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.