

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Samaref ER 8T



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Samaref ER 8T** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку, с сохранением его первоначальных свойств. Модель оснащена 3-х точечным термощупом и вентиляторами, отсекающими потоки воздуха при открывании двери. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 99 настраиваемых программ
 - Циклы Hard (дрожжевое тесто, хлеб, густые, жирные и объёмные продукты)
 - Циклы Soft (кремы, муссы, слоёное тесто, кондитерские изделия, полуфабрикаты и кондитерские изделия)
 - Программа для мороженого
 - Цикл обеззараживания рыбы
- Touch-screen панель управления с 5" дисплеем
- Технология Cook and chill (возможность размещения продуктов с температурой 90 °C)
- Снимаемая структура направляющих
- Катафорезная обработка испарителя
- Легкий доступ к испарителю
- Дно камеры с отверстием для слива
- Система рециркуляции воздуха
- Тропический класс работы 43 °C
- Закругленные углы и слив
- Эргономичная ручка по всему корпусу
- Возможность установки дополнительных направляющих

Дополнительные характеристики:

- Температура в камере при шоковой заморозке: -40 °C
- Холодопроизводительность: 3,12 кВт

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °C
Производительность цикла охлаждения	30 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C
Производительность цикла заморозки	24 кг
Количество уровней	8
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	1.75 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	840 мм
Высота	1455 мм
Страна производства	Италия

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.