

Описание товара Камера шоковой заморозки

Lainox RDMC82T



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RDMC82T создан для эффективной заморозки мясной, рыбной продукции и кулинарных изделий, выпускаемых в больших объемах эксплуатации в крупных и средних пищевых предприятиях и цехах, а также для заведений общепита.
- Технологические возможности предлагаемого оборудования нацелены на тщательное сохранение вкусовых качеств, массы и внешнего вида свежих продуктов или после их тепловой обработки.
- Особенности и преимущества модели:
 - для большого объема продукции;
 - удобное вкатывание тележек;
 - контроль за качеством охлаждения и температурой;
 - таймер времени;
 - усушка продукции не допускается;
 - режим стерилизации;
 - установка на полу.
- Конструктивные особенности данной модели:
 - корпус и камера из нержавеющей стали;
 - электронный блок с сенсорным управлением;
 - выносной хладоагрегат;
 - глухая металлическая дверь;
 - работа от сети с напряжением 380 В;
 - 20 уровней;
 - пандус для удобства вкатывания тележек.
- Комплектация:
 - термощуп.

- Примечание:
- в базовую комплектацию тележки не входят.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	200 кг
Масса продукта для охлаждения	300 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	2480 мм
Мощность, кВт	16.5 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.