

Коммерческое предложение от 01.09.2024

Шкаф шокового охлаждения Lainox RCR081T

Цена с НДС: 413 403 руб.

Артикул: **790200**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	8
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	25
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.55
Ширина, мм	790
Глубина, мм	800
Высота, мм	1320
Вес (без упаковки), кг	118
Вес (с упаковкой), кг	132

Шкаф шокового охлаждения [Lainox RCR081T](#) используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, встроенным холодильным агрегатом, температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Режимы работы:

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °C до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция НАССР архивирования данных
- Устанавливаемая вручную функция размораживания
- Съёмное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защёлкой, обеспечивающей герметичность
- Слив подключается к дренажной системе или съёмному поддону

Дополнительные характеристики:

- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °С

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.