

Коммерческое предложение от 28.12.2024

Шкаф шоковой заморозки Lainox PCM081T

Цена с НДС: 432 802 руб.

Артикул: **594700**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	8
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	65
Температурный режим охлаждения, °C	от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.1
Ширина, мм	790
Глубина, мм	800
Высота, мм	1320
Вес (без упаковки), кг	126
Вес (с упаковкой), кг	138.6

Шкаф шоковой заморозки [Lainox PCM081T](#) используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым 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
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. с охлаждением до 3 °C и последующей заморозкой до -18 °C для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °C
- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

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 защелкой, обеспечивающей герметичность
- Устройство размораживания и испарения конденсата без использования электроэнергии
- Слив подключается к дренажной системе или съёмному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Производительность цикла заморозки: 24 кг/час*
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °С

** Производительность указана для заморозки сырых недрожжевых круассанов весом 60 гр.*

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

Цены указаны с учетом НДС.