

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RCM121T



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM121T является ярким примером выпускаемого итальянскими производителями холодильного оборудования изделием, где в полной мере применены все достижения высокой технологии для эффективной быстрой заморозки и охлаждения различных продуктов и напитков.
- Устройство можно без труда размещать на профессиональной кухне предприятий общественного питания, в торговых точках и на пищевом производстве.
- Используя предлагаемое оборудование, вы сохраняете внешний вид продуктов, ее качество и полезные свойства.
- Особенности и преимущества модели:
 - большая вместимость камеры;
 - значительная экономия времени заморозки;
 - комбинированный тип охлаждения;
 - электронное управление;
 - программируемые режимы работы;
 - функции установки времени, температуры;
 - установка на полу.
- Конструкция модели:
 - корпус из нержавеющей стали;
 - нижнее расположение встроенного компрессора;
 - питание от цепи 380 В;
 - направляющие для 12 гастроемкостей;
 - съемный поддон для слива;
 - глухая металлическая дверь.
- Комплектация:

- термощуп.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	12
Масса продукта для замораживания	24 кг
Масса продукта для охлаждения	36 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	1800 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	3.5 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.