

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RDMC42T



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RDMC42T широко используется для эксплуатации в многочисленных предприятиях по выпуску полуфабрикатов, при производстве кулинарных изделий и в организациях общественного питания.
- В данной модели привлекает хорошая производительность и возможность качественно и быстро замораживать прошедшие тепловую обработку разнообразные мясные, рыбные продукты и полуфабрикаты.
- Особенности и преимущества модели:
 - значительный объем камеры;
 - возможность использования тележек;
 - функциональность и эффективность работы;
 - электронное программируемое управление;
 - функция размораживания;
 - легко очищается и обслуживается;
 - напольная установка.
- Конструктивные особенности оборудования:
 - корпус из нержавеющей металла с антикоррозийным покрытием;
 - подключение выносного конденсатора;
 - работа от сети с напряжением 380 В;
 - камера на 20 гастроемкостей;
 - оборудование пандусом.
- Комплектация:
 - термощуп для проверки степени охлаждения.
- Примечание:
 - тележки и конденсатор не входят в базовую комплектацию.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °C
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	100 кг
Масса продукта для охлаждения	150 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °C
Высота, мм	2230 мм
Длина, мм	1500 мм
Ширина, мм	1480 мм
Мощность, кВт	11.5 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.