

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RCMC02T с конденсатором



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCMC02T с конденсатором может с успехом использоваться в различных ресторанах и столовых, на пищевых производствах и в крупных торговых точках.
- Оборудование идеально подходит для эффективного замораживания и охлаждения большого объема различной мясной и рыбной продукции, овощей и напитков.
- Технологическое исполнение и электронная начинка шкафа значительно облегчает обслуживание, уход и позволяет сэкономить энергозатраты.
- Особенности и преимущества модели:
 - объем камеры для большого количества продукции;
 - можно установить сразу 4 зонда;
 - функция бережного охлаждения;
 - электронное управление;
 - размораживание вручную;
 - контроль потери влаги в продукте;
 - установка на полу.
- Конструктивные особенности оборудования:
 - конструкция корпуса из нержавеющей металла;
 - встроенный конденсатор;
 - работа от цепи с напряжением 380 В;
 - камера для тележки с 20 гостроемкостями;
 - наличие пандуса.
- Комплектация:
 - термощуп;
 - выносной агрегат.
- Примечание:

- тележка не входит в базовую комплектацию.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	70 кг
Масса продукта для охлаждения	105 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	2430 мм
Длина, мм	1200 мм
Ширина, мм	1050 мм
Мощность, кВт	8.1 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.