

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icematic BC 15.40



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icematic BC 15.40** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена поддоном для сбора конденсата и стойкой для лотков. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, лопасти вентилятора - из композиционной пластмассы.

Режимы работы:

- Шоковое охлаждение
- Шоковая заморозка
- Размораживание при помощи принудительной вентиляции
- Функция для мороженого

Особенности:

- Сенсорная панель управления
- Переносная дверь с самозакрывающейся системой для углов менее 90 °
- Внутренний пол из прессованного материала
- Основной зонд, автоматически контролирующий продолжительность цикла шокового охлаждения
- Испаритель, размораживаемый горячим газом

Характеристики

Температурный режим охлаждения

от 90 до 3 °C

Цикл охлаждения	94.5 мин.
Производительность цикла охлаждения	40 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	265 мин.
Производительность цикла заморозки	30 кг
Количество уровней	15
Расстояние между уровнями	68 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	5.44 кВт
Потребляемая мощность	2.9 кВт
Ширина	840 мм
Глубина	от 880 до 930 мм
Высота	от 1952 до 2002 мм
Вес (без упаковки)	230 кг
Ширина (в упаковке)	900 мм
Глубина (в упаковке)	970 мм
Высота (в упаковке)	2160 мм
Вес (с упаковкой)	260 кг
Страна производства	Италия

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.