

Описание товара Аппарат шоковой заморозки

Coldline W20TGN



Описание

- Аппарат шоковой заморозки Coldline W20TGN позволяет осуществлять скоростное охлаждение продукта сразу после окончания его тепловой обработки — при температуре +90С, и дальнейшую ударную заморозку для последующего хранения продукции.
- Продолжительность охлаждения не превышает 90 минут, что позволяет провести 8 циклов за 12 часов работы ресторана, столовой.
- Затраты на данный аппарат будут оправданны целым рядом преимуществ, которые позволят значительно увеличить прибыльность предприятия питания.
- Конструктивные особенности модели:
 - корпус и камера выполнены из нержавеющей стали;
 - двери с системой автодोвода и магнитным легкосъёмным уплотнителем;
 - толщина ППУ-изоляции — 75мм;
 - мощный компрессор установлен в нижней части конструкции;
 - регулируемые по высоте стальные ножки упрощают установку.
- Характеристики модели:
 - вместимость — 20 gastronorm-ёмкостей GN 1/1 с шагом 68мм;
 - охлаждение с t +90С до +3С — 80кг за 90мин.;
 - заморозка ударная с t +90С до -18С — 55кг за 240мин.;
 - охлаждение мощными вентиляторами (динамическое);
 - автоматическое размораживание;
 - микропроцессорное электронное управление;
 - в базовую комплектацию входит термощуп.
- Технические параметры:
 - хладагент R404a;
 - тропический класс (до +43С);

- эл.сеть подключения — 380V;
- мощность аппарата — 5,59 кВт.

Характеристики

Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	55 кг
Масса продукта для охлаждения	80 кг
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	2210 мм
Длина, мм	810 мм
Ширина, мм	1015 мм
Хладагент	R404a

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.