

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icematic BC 5.20



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icematic BC 5.20** 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	98 мин.
Производительность цикла охлаждения	20 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки	268 мин.
Производительность цикла заморозки	12 кг
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	68 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	2.262 кВт
Потребляемая мощность	1.35 кВт
Ширина	840 мм
Глубина	от 720 до 770 мм
Высота	900 мм
Вес (без упаковки)	114 кг
Ширина (в упаковке)	880 мм
Глубина (в упаковке)	815 мм
Высота (в упаковке)	1070 мм
Вес (с упаковкой)	126 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.