

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RCM081T



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM081T является надежным помощником на профессиональной кухне в заведениях общественного питания и на пищевых предприятиях.
- Модель обеспечивает быстрое охлаждение и заморозку мясной, рыбной продукции, полуфабрикатов после тепловой обработки, а также различных напитков.
- При этом сохраняется качество, масса, внешний вид продукции.
- Данное оборудование приобрело огромную популярность благодаря европейскому качеству, прекрасному дизайну и высокотехнологичной конструкции изделия.
- Особенности и преимущества модели:
 - высокая производительность и надежность конструкции;
 - энергоэкономичность;
 - два температурных режима;
 - электронное управление;
 - система безопасности и контроля НАССР;
 - напольное исполнение.
- Конструкция модели:
 - корпус из нержавеющей стали;
 - встроенный хладагрегат;
 - питание от сети с напряжением 220 В;
 - камера с направляющими для 8 гостроемкостей;
 - мощный компрессор;
 - блок электронного управления на передней панели.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °C
Количество уровней	8
Масса продукта для замораживания	16 кг
Масса продукта для охлаждения	25 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °C
Высота, мм	1320 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	2.1 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.