

Коммерческое предложение от 31.05.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Lainox PCM081T

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf_shokovoj_zamorozki_lainox_pcm081t



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Lainox PCM081T** используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Режимы работы:

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °C до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. с охлаждением до 3 °C и последующей

заморозкой до -18 °C для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °C

- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция НАССР архивирования данных
- Устанавливаемая вручную функция размораживания
- Съёмное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защёлкой, обеспечивающей герметичность
- Устройство размораживания и испарения конденсата без использования электроэнергии
- Слив подключается к дренажной системе или съёмному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Производительность цикла заморозки: 24 кг/час*
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

** Производительность указана для заморозки сырых недрожжевых круассанов весом 60 гр.*

Внимание! Изображение на фото приведено в ознакомительных целях и может отличаться от оригинала.

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °C
Цикл охлаждения	90 мин.
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки	240 мин.
Количество уровней	8
Расстояние между уровнями	65 мм
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	2.1 кВт
Ширина	790 мм
Глубина	800 мм
Высота	1320 мм

Вес (без упаковки)	126 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.