

**Шкаф шоковой заморозки POLAIR  
CR10-G**



(Цена со склада в г.Москва)

**291 710 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Шкаф шоковой заморозки POLAIR CR10-G предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Режимы: Охлаждение (мягкое / быстрое) Замораживание (мягкое / быстрое) Хранение. Особенности: - 10 уровней универсальных направляющих для GN 1/1 или противней EN40x60 - хладагент - R404a; - Многофункциональная панель с увеличенным дисплеем - возможность сохранения и использования своих собственных программ - цельнозаливной пенополиуретаном корпус; - воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределения температуры внутри полезного объема - по завершении цикла охлаждения или заморозки шока переходят в режим поддержания температуры - автоматическая оттайка, горячим газом - направляющие - единая проволочная конструкция - ручка из нержавеющей стали по всей высоте двери - функция санитаризации (обеззараживания)

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	24546
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,55
Ширина, мм	800
Глубина, мм	800
Высота, мм	1670
Внутренний объем, л	280
Количество секций	1
Количество уровней	10
Время заморозки за один цикл, мин	240
Время охлаждения за один цикл, мин	90
Расположение агрегата	нижнее
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Вес нетто, кг	175
Вес в упаковке, кг	210
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	920x1000x1860
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Код производителя	1143000d
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

рыбы - функция закаливания мороженого -  
подогрев термошюпа - соответствует классу  
защиты электроприборов IP24 Технические  
характеристики: Температура охлаждения  
продукта, °С: от +90 до +3 Время для  
охлаждения 90 мин Температура  
замораживания продукта, °С: от +90 до -18  
Время для замораживания 240 мин Масса  
продукта для охлаждения 35 кг Масса  
продукта для замораживания 25 кг Толщина  
стенки корпуса: 61 мм Температура в  
камере до -40 °С