Шкаф шоковой заморозки Lainox ABM023S+SSCR

(Цена со склада в г.Москва)

215 105 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Lainox ABM023S+SSCR с опцией горячий термощуп используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Особенности: Функция установки времени и температуры Функция размораживания Дно камеры со стоком воды и заглушкой Сверхточный контроль уровня влажности Максимально быстрый отвод тепла Прибор заправлен хладагентом R 404A Цифровая панель для управления настройками Подогрев датчика-термощупа позволяет извлекать его из продукта по окончании процесса замораживания Дополнительные характеристики: Температура охлаждения продукта, °C: от +90 до +3 Время для охлаждения 90 мин Температура замораживания продукта, °C: от +90 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 8 кг Масса продукта для замораживания 5 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26522
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,59
Ширина, мм	560
Глубина, мм	595
Высота, мм	520
Количество секций	1
Количество уровней	3
Время заморозки за один цикл, мин	240
Время охлаждения за один цикл, мин	90
Расположение агрегата	боковое
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Вес нетто, кг	47
Вес в упаковке, кг	60
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	610x650x680
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700