

**Камера шоковой заморозки Polair
BCF 40.1.T2**



(Цена со склада в г.Москва)

1 746 526 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Камера шоковой заморозки Polair BCF 40.1.T2 обеспечит быстрое охлаждение и быструю заморозку свежих продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, сохраняя, благодаря высокой скорости снижения температуры, их свежесть, качество, аромат и структуру. Позволит сделать сезонные заготовки по самым низким ценам, минимизировать отходы, расширить ассортимент и оптимизировать затраты, повышая прибыльность любого предприятия. Камера собирается из сэндвич-панелей толщиной 100 мм. Изнутри камера выполнена из нержавеющей стали, снаружи из стали с полимерным покрытием.

Камера рассчитана на размещения 2 тележек под гастроёмкости GN1/1 или поддонов EN40x60 (40 уровней). Режимы работы: • Режим интенсивного охлаждения позволяет просто охладить продукты или готовое блюдо, чтобы сохранить их свежими. Охлаждение до температуры от +90°C до +3°C происходит за короткий промежуток времени (не более 90 минут). При этом сохраняется его вес, исключаются условия для роста бактерий, основной причины порчи продуктов. После такой термальной обработки охлаждаемый продукт не теряет ни привлекательного внешнего вида, ни полезных свойств. • Режим заморозки - это непосредственно шоковая заморозка. При этом температура продукта понижается от 90°C до -18°C не более чем за 240 минут.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	28290
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	4,6
Ширина, мм	1400
Глубина, мм	1700
Высота, мм	2240
Количество секций	1
Количество уровней	20
Время заморозки за один цикл, мин	240
Время охлаждения за один цикл, мин	90
Расположение агрегата	боковое
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Быстрое проникновение холода в структурные ткани продуктов способствует образованию микrokристаллов, избегая тем самым молекулярного разрушения продукта и потерю питательных веществ. Замороженные таким способом приготовленные блюда и свежие продукты могут храниться длительное время без потери вкуса и качества. Особенности:

- Выносной компрессорно-конденсаторный агрегат и воздухоохладитель большой мощности обеспечивает необходимые температурные режимы в камере.
- Высокоэффективное размораживание горячим газом сокращает время цикла, благодаря чему температура в камере повышается лишь незначительно, и продукты питания не подвергаются изменениям перепада температур, что способствует сохранению их качества.
- Для транспортировки продуктов в камеру используются вкатные тележки, на которых размещаются поддоны или гастроремкости.
- Для закатывания тележек в камеру предусмотрены пандусы.
- Управлять процессами работы в камере позволяет цифровая панель управления.
- С помощью термощупа можно легко контролировать температуру внутри замораживаемого продукта.
- В контроллере предусмотрены встроенные программы охлаждения и заморозки различных продуктов, которые позволяют без труда выбрать необходимые режимы. Так же можно внести в библиотеку программ свою программу для определенного вида продукта.

Дополнительные характеристики: Материал обшивки корпуса снаружи сталь оцинкованная с полимерным покрытием Материал обшивки корпуса изнутри сталь нержавеющая Хладагент R404

Максимальная потребляемая мощность, кВт 4,6 Мощность компрессора, кВт 5,9 Система управления электронный блок Оттайка автоматическая горячим газом Вместимость 2 тележки под GN1/1 (не входит в комплект поставки) Температура охлаждения +90°+3°C (охлаждает 130 кг продукции, за 90 мин.) Температура заморозки +90°-18°C (замораживает 100 кг продукции за 240 мин.)