Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Камера шоковой заморозки Polair BCF 80.1.T4 inox

(Цена со склада в г.Москва)

3 266 125 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Камера шоковой заморозки Polair BCF 80.1.T4 inox 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 и снаружи камера выполнена из нержавеющей стали. Камера рассчитана на размещения 4 тележек под гастроёмкости GN1/1 или поддонов EN40x60 (80 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32962
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	1700x2900x2240
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	27
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	700

90°C до -18°C не более чем за 240 минут. Быстрое проникновение холода в структурные ткани продуктов способствует образованию микрокристаллов, 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 гастроёмкости. • 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 позволят без труда выбрать необходимые режимы. Так же можно внести в библиотеку программ свою программу для определенного вида продукта. Дополнительные характеристики: Материал обшивок корпуса снаружи сталь нержавеющая Материал обшивок корпуса изнутри сталь нержавеющая Хладагент R404 Максимальная потребляемая мощность, кВт 27 Мощность компрессора, кВт 12,2 Система управления электронный блок Оттайка автоматическая горячим газом Вместимость 4 тележки под GN1/1 (не входит в комплект поставки) Температура охлаждения +90°+3°C (охлаждает 300 кг продукции, за 90 мин.) Температура заморозки +90°-18°C (замораживает 240 кг продукции за 240 мин.)	