

**Шкаф шоковой заморозки POLAIR
CRT20-G**



(Цена со склада в г.Москва)

510 982 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки POLAIR CRT20-G используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки различных продуктов, в том числе прошедших тепловую обработку, с сохранением их первоначальных свойств. Корпус изнутри и снаружи выполнен из нержавеющей стали и обеспечивает механическую прочность и долговечность шкафа. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 40 °С. Особенности: Терморегулятор -

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33389
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3.1
Ширина, мм	800
Глубина, мм	860
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	верхнее
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Вес нетто, кг	225
Вес в упаковке, кг	275
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x1000x2440
Код производителя	1148002d
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

электронный блок управления
Автоматическая оттайка горячим газом
Режимы охлаждения: Мягкое охлаждение
Быстрое охлаждение Режимы
замораживания: Мягкое замораживание
Быстрое замораживание Термощуп
Подходит для закалки мороженого, а также
для санитаризации рыбы и морепродуктов
из открытых водоемов Правостороннее
открывание Хладагент: R404a/R452
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 90 кг Масса
продукта для замораживания 70 кг Толщина
стенки корпуса: 61 мм Температура в
камере до -40 °С Опции (приобретаются
дополнительно): Левостороннее открывание
Поворотные колеса, 2 из которых со
стопорами