

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RCM081T



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM081T является надежным помощником на профессиональной кухне в заведениях общественного питания и на пищевых предприятиях.
- Модель обеспечивает быстрое охлаждение и заморозку мясной, рыбной продукции, полуфабрикатов после тепловой обработки, а также различных напитков.
- При этом сохраняется качество, масса, внешний вид продукции.
- Данное оборудование приобрело огромную популярность благодаря европейскому качеству, прекрасному дизайну и высокотехнологичной конструкции изделия.
- Особенности и преимущества модели:
 - высокая производительность и надежность конструкции;
 - энергоэкономичность;
 - два температурных режима;
 - электронное управление;
 - система безопасности и контроля НАССР;
 - напольное исполнение.
- Конструкция модели:
 - корпус из нержавеющей стали;
 - встроенный хладоагрегат;
 - питание от сети с напряжением 220 В;
 - камера с направляющими для 8 гостроемкостей;
 - мощный компрессор;
 - блок электронного управления на передней панели.

Характеристики

| | |
|------------------------------------|----------------------|
| Рабочие температуры | 90...+3/+90...-18 °С |
| Количество уровней | 8 |
| Масса продукта для замораживания | 16 кг |
| Масса продукта для охлаждения | 25 кг |
| Время для замораживания | 240 мин |
| Время для охлаждения | 90 мин |
| Напряжение | 220 В |
| Температура замораживания продукта | 90...-18 °С |
| Высота, мм | 1320 мм |
| Длина, мм | 790 мм |
| Мощность, кВт | 2.1 кВт |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.