

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RCM121S



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM121S – это довольно вместительная и высокотехнологичная модель, которая поставляется известной итальянской фирмой Lainox.
- Система быстрой и безопасной заморозки продукции и режим бережного охлаждения позволяет использовать данное устройство для сохранения широкого спектра продуктов.
- Предлагаемая модель прекрасно подходит для ресторанов, предприятий торговли и цехов по изготовлению полуфабрикатов.
- Особенности и преимущества у модели:
 - значительная вместимость морозильной камеры;
 - режим охлаждения и режим заморозки;
 - высокая производительность модели;
 - электронное управление режимами;
 - европейское качество комплектующих;
 - экологичность и безопасность в эксплуатации;
 - напольная установка.
- Конструкция популярной модели:
 - корпус изготовлен из нержавеющей стали;
 - направляющие для 12 гастроемкостей;
 - питание от трехфазной цепи с напряжением 380 В;
 - цифровой блок на передней панели;
 - подогреваемый датчик - щуп;
 - встроенный компрессор;
 - наличие сливного поддона и противня для испарения лишней влаги.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °C
Количество уровней	12
Масса продукта для замораживания	24 кг
Масса продукта для охлаждения	36 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °C
Высота, мм	1800 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	3.5 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.