

Описание товара Шкаф шоковой заморозки Lainox RDMC40T с выносным конденсатором



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RDMC40T — аппарат с выносным конденсатором, который предлагается на российском рынке, сконструирован и собран с использованием самых современных высоких технологий и разработок.
- Модель имеет вместительную камеру, способную быстро замораживать и надолго сохранять продукцию благодаря комбинированному типу охлаждения, поддерживая в идеальном состоянии мясные и рыбные продукты, полуфабрикаты, овощи и напитки.
- Оборудование с успехом эксплуатируется в помещениях крупных и средних пищевых цехов и предприятий по организации питания.
- Преимущества и характерные особенности модели:
 - большой объем загружаемой продукции;
 - смешанный тип охлаждения;
 - недопущение усушки продукта;
 - легкость санобработки;
 - производительность — 150 кг;
 - установка на полу.
- Конструкция модели:
 - стальной корпус с антикоррозийным покрытием;
 - выносной конденсатор;
 - работа от трехфазной цепи 380 В;
 - электронный блок управления;
 - подключение к дренажной системе;
 - наличие пандуса.
- Комплектация:
 - термощуп;

- тележки и конденсатор не входят в базовую комплектацию.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	100 кг
Масса продукта для охлаждения	150 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	2230 мм
Длина, мм	1500 мм
Ширина, мм	1350 мм
Мощность, кВт	11.5 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.