

Описание товара Шкаф шокового охлаждения

Lainox RCR051S



Описание

- Шкаф быстрого охлаждения Lainox RCR051S – профессиональный аппарат для шоковой заморозки блюд, прошедших тепловую обработку.
- Идеально подобранный уровень влажности при быстром охлаждении сохраняет внешнюю структуру и ароматические свойства еды.
- Особенности модели RCR051S:
 - режим мягкого охлаждения блюд $+90...+3^{\circ}\text{C}$;
 - цикл разового понижения температуры позволяет одновременно обработать 18 кг еды;
 - вместимость камеры – 5 противней (формат 1/1);
 - габаритность без учета фирменной упаковки – 790x700x850;
 - встроенный агрегат;
 - энергозатраты с показателем 1,2 кВт при номинальном вольтаже сети 220;
 - расстояние в камере между уровнями для gastronorm-емкостей – 65 мм;
 - вес нетто – 85 кг.
- Преимущества камеры:
 - компактная прочная конструкция на ножках;
 - напольный металлический корпус из нержавеющей стали AISI 304;
 - распашная дверь;
 - цифровой блок управления.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3 °C
Количество уровней	5
Масса продукта для охлаждения	18 кг

Напряжение	220 В
Высота, мм	850 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	1.2 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.