

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

POLAIR CR4-L



Описание

Шкаф шоковой заморозки **POLAIR CR4-L** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки различных продуктов, прошедших тепловую обработку, с сохранением его первоначальных свойств. Корпус выполнен из нержавеющей стали и обеспечивает механическую прочность и долговечность шкафа. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 40 °С.

Особенности:

- Оттайка естественными теплопритоками при открытой двери
- Терморегулятор: электронный блок
- Нижнее расположение агрегата
- Хладагент: R404a
- Режимы:
 - Мягкое охлаждение
 - Быстрое замораживание
- Термощуп
- Класс защиты: IP24

Дополнительные характеристики:

- Температура в камере: до -35 °С
- Толщина стенки корпуса: 61 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Поворотные колеса, 2 из которых со стопорами

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	11 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	7 кг
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	50 мм
Гастроёмкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.55 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Высота	790 мм
Вес (без упаковки)	85 кг
Ширина (в упаковке)	920 мм
Глубина (в упаковке)	1000 мм
Высота (в упаковке)	1020 мм
Вес (с упаковкой)	100 кг
Страна производства	Россия

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.