

Коммерческое предложение от 31.05.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Lainox RCMC20T с конденсатором

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-lainox-rcmc20t-s-kondensatorom>



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCMC20T с конденсатором пригоден для эксплуатации в помещениях пищевых цехов при производстве полуфабрикатов и на предприятиях общественного питания.
- Мясо, рыба, овощи или напитки быстро, без потери качества и внешнего вида, подвергаются заморозке или охлаждению до оптимальной температуры, благодаря комбинированной системе охлаждения.
- Особенности и преимущества модели:
 - большой объем;
 - жесткая заморозка (для сырых продуктов);
 - предусмотрено бережное охлаждение;
 - электронное программируемое управление;
 - ручное размораживание;
 - стерилизация продукции;
 - установка на полу.
- Конструктивные особенности данной модели:
 - конструкция корпуса из нержавеющей металла;

- наличие встроенного конденсатора;
- работа от цепи с напряжением 380 В;
- камера на 20 гастроемкостей;
- пандус.
- Комплектация:
- термощуп;
- выносной хладоагрегат.
- Примечание:
- тележка не входит в базовую комплектацию.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	70 кг
Масса продукта для охлаждения	105 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	2180 мм
Длина, мм	890 мм
Ширина, мм	1220 мм
Мощность, кВт	8.1 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.