

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

POLAIR CR7-G 380B



Описание

Шкаф шоковой заморозки **POLAIR CR7-G** 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.

Сторону открывания дверей (лево- или правостороннее) необходимо обозначить при размещении заказа.

Особенности:

- Автоматическая оттайка испарителя горячим газом
- Терморегулятор: электронный блок
- Нижнее расположение агрегата
- Хладагент: R404a/R452
- Режимы:
 - Мягкое охлаждение
 - Быстрое охлаждение
 - Мягкое замораживание
 - Быстрое замораживание
- После окончания цикла шкаф автоматически переходит в режим хранения продуктов
- Термощуп

Дополнительные характеристики:

- 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	35 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	25 кг
Количество уровней	7
Гастростолы GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Ширина	800 мм
Глубина	860 мм
Высота	1670 мм
Вес (без упаковки)	175 кг
Ширина (в упаковке)	920 мм
Глубина (в упаковке)	1000 мм
Высота (в упаковке)	1860 мм
Вес (с упаковкой)	210 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.