

Описание товара Шкаф шоковой заморозки POLAIR CRt20T-G (с универсальной тележкой)



Описание

Шкаф шоковой заморозки **POLAIR CRt20T-G** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки различных продуктов, в том числе прошедших тепловую обработку, с сохранением их первоначальных свойств. Корпус изнутри и снаружи выполнен из нержавеющей стали и обеспечивает механическую прочность и долговечность шкафа. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 40 °С.

В комплект поставки входит универсальная тележка на 20 пар направляющих под GN1/1 и противней 40х60.

Особенности:

- Терморегулятор - многофункциональная контрольная панель
- Автоматическая оттайка горячим газом
- Верхнее расположение агрегата
- Режимы охлаждения:
 - Мягкое охлаждение
 - Быстрое охлаждение
- Режимы замораживания:
 - Мягкое замораживание
 - Быстрое замораживание
- Термощуп
- Подходит для заправки мороженого, а также для санитаризации рыбы и морепродуктов из открытых водоемов
- Правостороннее открывание
- Хладагент: R404a/R452

Дополнительные характеристики:

- Минимальная температура в камере: -40 °С
- Толщина стенки корпуса: 61 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Левостороннее открывание
- Поворотные колеса, 2 из которых со стопорами

Характеристики

Напряжение	380 В
Ширина	800 мм
Глубина	860 мм
Высота	2240 мм
Страна производства	Россия
Количество уровней	20
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	90 кг
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	70 кг
Противень	GN 1/1 (530x325 мм), 600x400 мм
Гастрoемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Старая цена	754489
Бренд	POLAIR
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239095&hd=2&autoplay=0

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.