

Коммерческое предложение от 19.05.2025

Наименование товара: Камера шоковой заморозки Lainox RCMC83T

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/kamera_shokovoj_zamorozki_lainox_rcmc83t



Описание

Камера шоковой заморозки **Lainox RCMC83T** используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

В камере возможно использовать 3 тележки NKS201 вместимостью 20 GN1/1, 3 KKS202 вместимостью 40 GN 1/1 или 20 GN 2/1 с расстоянием между направляющими 67 мм, СТ2321 вместимостью 23 GN 2/1 с расстоянием между направляющими 70 мм или СТ2311 вместимостью 23 GN 1/1 с расстоянием между направляющими 70 мм, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для

блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °С до 7 дней

- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °С за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °С за 240 мин. с охлаждением до 3 °С и последующей заморозкой до -18 °С для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °С
- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °С за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °С

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция НАССР архивирования данных
- Устанавливаемая вручную функция размораживания
- Съёмное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защелкой, обеспечивающей герметичность
- Выносной конденсатор с воздушным охлаждением
- Слив подключается к дренажной системе или съёмному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 120х GN 1/1 / 60х GN 2/1
- Размеры камеры: 770х3120х1920 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °С

Внимание! Изображение на фото приведено в ознакомительных целях и может отличаться от оригинала.

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	405 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	630 кг
Количество уровней	20
Гастроемкости GN 1/1	Да

Напряжение	380 В
Мощность	37.2 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	3480 мм
Высота	2230 мм
Вес (без упаковки)	430 кг
Страна производства	Италия

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.