

Описание товара Камера шоковой заморозки

Эльф 4М ИПКС-033-3Ш



Описание

- Камера шоковой заморозки Эльф 4м ИПКС-033-3Ш широко используется в ресторанном бизнесе и в сфере производства полуфабрикатов.
- Интенсивно охлаждает и замораживает продукты питания сразу после их термической обработки.
- Работает в двух режимах — "шоковой" и "мягкой" заморозки.
- Укомплектована загрузочной тележкой.
- Камера оснащена мощным холодильным агрегатом компрессорно-конденсаторного типа, который характеризуется высокой хладопроизводительностью.
- Среди особенностей модели — удобная для установки сборно-разборная конструкция, усиленный пол, допускающий нагрузку на м2 до 1500 кг, и накладная дверь с силиконовым уплотнителем по периметру и встроенным специальным замком.
- Климатический класс — до +32С.
- Характеристики модели: сборная конструкция с теплоизолирующими стенками толщиной 100мм; охлаждаемый объём — 3 куб/м; диапазон рабочих температур — от -40С до +3С; 18-уровневая технологическая тележка из пищевой нержавеющей стали входит в комплект поставки; гастрорёмкости размером 530х650х20мм выполнены из нержавеющей стали и входят в комплект поставки; максимальная загрузка камеры — до 100кг; электронный блок управления закреплён снаружи на боковой стенке; охлаждение 100кг продукта с +70С до +3С — за 90 минут; шоковое замораживание 100кг продукта с +70С до -18С — за 240 минут; внутренние габариты камеры — 1200х1200х2300мм.

Характеристики

Вес, кг

400 кг

Страна	Россия
Объем холодильной камеры	3 м3
Количество уровней	18
Способ установки	напольный
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220/380 В
Температура замораживания продукта	70...-18 °С
Температура охлаждения продукта	70 °С
Высота, мм	2500 мм
Длина, мм	2500 мм
Ширина, мм	2500 мм
Мощность, кВт	3 кВт

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.