

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Gemm BCT/15



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Gemm BCT/15** серии NEW RUNNER версии TOP используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автоматическая разморозка горячим газом
- 3 фазы работы:
 - Охлаждение: температура продукта понижается до 0 °С
 - Подмораживание: продукт преодолевает криоскопическую точку, почти вся влага превращается в лед
 - Окончательное замораживание: продукт охлаждают до -18 °С
- Хладагент: R452a
- Сенсорный экран

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 15x GN 1/1 или 15x 600x400 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Термощуп
- Дополнительные решетки и направляющие
- Конденсатор с водяным охлаждением

- УФ стерилизационная лампа
- USB-порт
- Комплект колес диаметром 100 мм

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	70 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	55 кг
Количество уровней	15
Расстояние между уровнями	67 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	5.31 кВт
Потребляемая мощность	5.32 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	780 мм
Высота	2000 мм
Страна производства	Италия

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.