

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RCM051S



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM051S – универсальный бласт-фризер весом 88 кг для ускоренного охлаждения ресторанных блюд и десертов.
- Позволяет не только охлаждать, но и готовить заказы для клиентов заведения общепита.
- Основные параметры изделия:
 - энергопотребляемость при 220 В – 1,4 кВт;
 - стандартный формат габаритности (600x400);
 - габаритность – 790x700x850;
 - расстояние между 5 уровнями – 65 мм;
 - цикл охлаждения (+90...+3) / режим шоковой заморозки (+90...-18) рассчитаны на обработку 18 кг /12 кг еды за 1 цикл.
- Преимущества европейского прибора:
 - продуманная эргономика;
 - материал – нержавеющая сталь отменного качества;
 - электронная панель для настройки устройства;
 - встроенный холодильный агрегат.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °C
Количество уровней	5
Масса продукта для замораживания	12 кг
Масса продукта для охлаждения	18 кг
Время для замораживания	240 мин

Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	850 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	1.4 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.