

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Gemm BCC/6015



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Gemm BCC/6015** серии NEW RUNNER версии для размещения тележек 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.

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Выносной компрессор с конденсаторным блоком и с соединительным комплектом 10 м
- 3 фазы работы:
 - Охлаждение: температура продукта понижается до 0 °C
 - Подмораживание: продукт преодолевает криоскопическую точку, почти вся влага превращается в лед
 - Окончательное замораживание: продукт охлаждают до -18 °C
- Хладагент: R452a
- Порог для тележки
- Сенсорный экран
- Термощуп
- USB-порт

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 1 тележка для размещения решеток 800x1000 мм
- Мощность компрессора: 6 л.с.

- Внутренние размеры: 900х1100х2000 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Система водяного охлаждения компрессора
- Ионизирующая стерилизационная лампа
- Дополнительная дверь

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	150 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	130 кг
Напряжение	380 В
Мощность	10.73 кВт
Потребляемая мощность	от 3.235 до 8.532 кВт
Ширина	1600 мм
Глубина	1555 мм
Высота	2450 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.