

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Камера шоковой заморозки Lainox RDMC82T****Цена с НДС: 3 246 628 руб.****Артикул: 863516****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим охлаждения, °C	от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90
Производительность цикла охлаждения, кг	300
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240
Производительность цикла заморозки, кг	200
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.5
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	2480
Высота, мм	2230
Вес (без упаковки), кг	270
Вес (с упаковкой), кг	305

Камера шоковой заморозки [Lainox RDMC82T](#) 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 2 тележки KKS202 вместимостью 40 GN 1/1 или 20 GN 2/1 с расстоянием между уровнями 67 мм, 2 СТ2321 вместимостью 23 GN 2/1 с расстоянием между уровнями 70 мм или 2 СТ2311 вместимостью 23 GN 1/1 с расстоянием между уровнями 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 °C до 7 дней

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

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция HACCP 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: 40x GN 1/1 / 20 GN 2/1
- Размеры камеры: 770x2120x1920 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.