

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Samaref FL 20T GN



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Samaref FL 20T GN** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку, с сохранением его первоначальных свойств. Модель оснащена пандусом, термощупом и системой автоматического открывания изнутри. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Пандус и агрегат входят в комплект поставки.

Особенности:

- Многофункциональная панель управления
- Технология Cook and chill (возможность размещения продуктов температурой 90 °C)
- Для тележки с габаритами GN1/1
- Антикоррозийная обработка испарителя
- Легкий доступ к испарителю
- Тропический класс работы 43 °C

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 1 вкатная тележка на 20 уровней (GN 1/1)
- Холодопроизводительность: 15,198 кВт
- Температура в камере при шоковой заморозке: -40 °C
- Толщина стенок: 80 мм

Характеристики

Холодильный агрегат

встроенный

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	105 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	70 кг
Количество уровней	20
Гастроекостки GN 1/1	Да
Напряжение	380 В
Потребляемая мощность	5.975 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	1150 мм
Высота	2230 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.