

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

POLAIR CR6-L



Описание

Шкаф шоковой заморозки **POLAIR CR6-L** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки различных продуктов, прошедших тепловую обработку, с сохранением его первоначальных свойств. Корпус выполнен из нержавеющей стали и обеспечивает механическую прочность и долговечность шкафа. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 40 °С.

Особенности:

- Оттайка естественными теплопритоками при открытой двери
- Терморегулятор: электронный блок
- Нижнее расположение агрегата
- Хладагент: R404a
- Режимы:
 - Мягкое охлаждение
 - Быстрое замораживание
- Термощуп
- Класс защиты: IP24

Дополнительные характеристики:

- Температура в камере: до -35 °С
- Толщина стенки корпуса: 61 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Поворотные колеса, 2 из которых со стопорами

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	20 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	12 кг
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	50 мм
Гастроёмкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Высота	900 мм
Вес (без упаковки)	115 кг
Ширина (в упаковке)	920 мм
Глубина (в упаковке)	1000 мм
Высота (в упаковке)	1150 мм
Вес (с упаковкой)	135 кг
Страна производства	Россия

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.