

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Gemm VCB/15



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Gemm VCB/15** серии NEW RUNNER версии BASIC 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
- 3 фазы работы:
 - Охлаждение: температура продукта понижается до 0 °С
 - Подмораживание: продукт преодолевает криоскопическую точку, почти вся влага превращается в лед
 - Окончательное замораживание: продукт охлаждают до -18 °С
- Хладагент: R452a

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 15x GN 1/1 или 15x 600x400 мм или 21 емкость для мороженого 360x160x120 мм объемом 5 л

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект направляющих с шагом 20 мм под решетки 600x400 мм

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	50 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	38 кг
Количество уровней	15
Расстояние между уровнями	67 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.93 кВт
Потребляемая мощность	3.82 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	780 мм
Высота	2000 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.