

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Samaref ER 12T



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Samaref ER 12T** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку, с сохранением его первоначальных свойств. Модель оснащена 3-х точечным термощупом и вентиляторами, отсекающими потоки воздуха при открывании двери. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- 99 настраиваемых программ
 - Циклы Hard (дрожжевое тесто, хлеб, густые, жирные и объёмные продукты)
 - Циклы Soft (кремы, муссы, слоёное тесто, кондитерские изделия, полуфабрикаты и кондитерские изделия)
 - Программа для мороженого
 - Цикл обеззараживания рыбы
- Touch-screen панель управления с 5" дисплеем
- Технология Cook and chill (возможность размещения продуктов температурой 90 °C)
- Снимаемая структура направляющих
- Антикоррозийная обработка испарителя
- Легкий доступ к испарителю
- Дно камеры с отверстием для слива
- Система рециркуляции воздуха
- Тропический класс работы 43 °C
- Закругленные углы
- Эргономичная ручка по всему корпусу

Дополнительные характеристики:

- Температура в камере при шоковой заморозке: -40 °С
- Холодопроизводительность: 3,12 кВт

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	30 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	26 кг
Количество уровней	12
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	1.82 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	840 мм
Высота	1740 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.