



BCF 80.1.T4inox

Рекомендованная розничная цена: 2 552 000 руб

Камера шоковой заморозки POLAIR – стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет значительно сократить время заморозки продукта, сохранить его внешний вид, структуру и полезные качества. Камера шоковой заморозки для размещения 4-х тележек под гастроёмкости GN1/1



Технические характеристики

Материал обшивок корпуса снаружи:	сталь оцинк. с полимерным покрытием
Материал обшивок корпуса изнутри:	сталь нержавеющая
Габаритные размеры, мм:	1700*2900*2240
Хладагент:	R404
Охлаждение от ... до ...*:	от +90°C до +3°C
Масса охлаждаемого продукта, кг:	300
Замораживание от ... до ...*:	от +90°C до -18°C
Масса замораживаемого продукта, кг:	240
Система электропитания, В/Гц:	3/Н/РЕ 400в 50 гц
Термощуп:	есть
Система управления:	электронный блок

Оттайка:

автоматическая горячим газом

Вместимость:

4-е тележки GN1/1

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.