

Коммерческое предложение от 17.05.2025

Наименование товара: Камера шоковой заморозки Lainox PCMC83T

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/kamera_shokovoj_zamorozki_lainox_pcmc83t



Описание

Камера шоковой заморозки **Lainox PCMC83T** используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

В камере возможно использовать 6 тележек СТ2764 вместимостью 27 уровней или 3 тележки СТ5464 вместимостью 54 уровней, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °C до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при изменении температуры в камере для

крупных продуктов и при полной загрузке камеры

- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. с охлаждением до 3 °C и последующей заморозкой до -18 °C для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °C
- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция НАССР архивирования данных
- Устанавливаемая вручную функция размораживания
- Съёмное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защёлкой, обеспечивающей герметичность
- Выносной конденсатор с воздушным охлаждением
- Слив подключается к дренажной системе или съёмному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Производительность цикла заморозки: 630 кг/час*
- Вместимость: 3х 40 противней
- Размеры камеры: 870х3420х2120 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

** Производительность указана для заморозки сырых недрожжевых круассанов весом 60 гр.*

Внимание! Изображение на фото приведено в ознакомительных целях и может отличаться от оригинала.

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °C
Цикл охлаждения	90 мин.
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки	240 мин.
Расстояние между уровнями	60 мм
Противни 60х40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	37.2 кВт
Ширина	1600 мм

Глубина	3780 мм
Высота	2430 мм
Вес (без упаковки)	630 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.