

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox PDM051S



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox PDM051S – эргономичный электроаппарат, выполненный из итальянского нержавеющей металла.
- Отменный функционал для максимально быстрого охлаждения ресторанной еды.
- Прибор со встроенным хладагрегатом подключают к обычной электросети.
- Ключевые особенности модели:
 - режим охлаждения – от +90 до +3°C, ускоренной заморозки – от +90 до -18°C;
 - обработка 10 кг погружаемой еды в лотках за часовой цикл;
 - габаритность без учета упаковки – 790x700x850, вес – 81 кг;
 - вместимость рабочей камеры – 5 уровней для противней (600x400);
 - показатель энергозатрат – 1,2 кВт;
 - промежуток между направляющими для уровней – 65 мм.
- Плюсы:
 - экономит свободное пространство пищеблока;
 - электронная панель управления;
 - сохранение гигиеничности и качества продуктов.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °C
Количество уровней	5
Масса продукта для замораживания	10 кг
Масса продукта для охлаждения	10 кг
Время для замораживания	240 мин

Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	850 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	1.2 кВт

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.