



BCF 80.1.T4

Рекомендованная розничная цена: 2 498 000 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 или противни EN 40x60



Технические характеристики

Материал обшивок корпуса снаружи:	сталь оцинк. с полимерным покрытием
Материал обшивок корпуса изнутри:	сталь нержавеющая
Габаритные размеры, мм:	1700*2900*2240
Габаритные размеры внутреннего блока, мм:	1500*2700*2040
Хладагент:	R404a
Максимальная потребляемая мощность, кВт:	27
Охлаждение от ... до ...*:	+90...+3°C
Время охлаждения:	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг:	300
Замораживание от ... до ...*:	от +90°C до -18°C

Время замораживания:	240 минут
Масса замораживаемого продукта, кг:	240
Термощуп:	есть
Мощность компрессора, кВт:	12.2
Система управления:	электронный блок
Оттайка:	автоматическая горячим газом
Вместимость:	4 тележка под GN1/1 или противни 400*600 (80 уровней). Доступна для любых тележек, применяемых в конвекционных и ротационных печах, пароконвектоматах при максимальном габаритном размере 800 мм.

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