

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Gemm BCM/10



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Gemm BCM/10** используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена 7-дюймовым цветным сенсорным дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Встроенный конденсаторный блок
- 3 фазы работы:
 - Охлаждение: температура продукта понижается до 0 °С
 - Подмораживание: продукт преодолевает криоскопическую точку, почти вся влага превращается в лед
 - Окончательное замораживание: продукт охлаждают до -18 °С
- Климатический класс: 5
- - Хладагент: R452a

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект направляющих с шагом 16,5 мм под решетки 600x400 мм
- Пара направляющих для подносов 600x400
- Полка из нержавеющей стали 600x400
- Многоточечный зонд

- Система контроля по Wi-Fi

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	34 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	22 кг
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	67 мм
Гастроёмкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.88 кВт
Потребляемая мощность	2.24 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	830 мм
Высота	1700 мм
Вес (без упаковки)	155 кг
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.