

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RDM121S



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RDM121S является прекрасным устройством для использования на предприятиях общественного питания, кондитерских и малых пищевых производствах.
- Компактность и удобство в обслуживании позволяет легко размещать это оборудование в небольшие помещения на полу.
- Установка данных аппаратов — это идеальный выбор для быстрого замораживания, охлаждения и сохранения самых разнообразных напитков и продуктов как после тепловой обработки, так и в свежем виде.
- Характерные особенности популярной модели:
 - устройство не занимает много места;
 - энергоэкономичность при эксплуатации;
 - сенсорное управление;
 - европейское качество модели;
 - функция размораживания;
 - функция установки времени и температуры.
- Конструкция данного оборудования:
 - материал корпуса – нержавеющая сталь;
 - 12 уровней для размещения гостроемкостей;
 - питание от сети с напряжением 220 В;
 - электронная панель управления;
 - хладоагрегат встроенный;
 - наличие сливного отверстия;
 - устойчивые стальные ножки;
 - распашная металлическая дверь.

- Комплектация:
- подогреваемый шуп.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	12
Масса продукта для замораживания	16 кг
Масса продукта для охлаждения	25 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	1800 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	2.1 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.