

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки

## Gemm BCC/6015



### Описание

Шкаф шоковой заморозки **Gemm BCC/6015** серии NEW RUNNER версии для размещения тележек 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 встроенным холодильным агрегатом.

### **Особенности:**

- Автоматическая система размораживания
- Выносной компрессор с конденсаторным блоком и с соединительным комплектом 10 м
- 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
- Хладагент: R452a
- Порог для тележки
- Сенсорный экран
- Термощуп
- USB-порт

### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 1 тележка для размещения решеток 800x1000 мм
- Мощность компрессора: 6 л.с.

- Внутренние размеры: 900x1100x2000 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Система водяного охлаждения компрессора
- Ионизирующая стерилизационная лампа
- Дополнительная дверь

**Характеристики**

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	150 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	130 кг
Напряжение	380 В
Мощность	10.73 кВт
Потребляемая мощность	от 3.235 до 8.532 кВт
Ширина	1600 мм
Глубина	1555 мм
Высота	2450 мм
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.