

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Lainox RDM051S



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RDM051S — компактная модель с электронной начинкой и технологичным солидным дизайном приобрела огромную популярность в ресторанном бизнесе и на предприятиях торговли.
- Эффективные системы шоковой заморозки и охлаждения позволяют надолго сохранить вкусовые качества и привлекательный внешний вид мясных, рыбных продуктов и напитков.
- Характерные особенности и преимущества модели:
 - прекрасный дизайн модели;
 - износостойчивость комплектующих;
 - сенсорное управление режимами;
 - европейское качество сборки;
 - высокая производительность;
 - настольный тип оборудования.
- Конструкция данного оборудования:
 - корпус из нержавеющей стали;
 - 5 уровней для размещения гостроемкостей;
 - подключение к сети с напряжением 220 В;
 - электронный блок управления;
 - встроенный хладоагрегат;
 - компрессор в нижней части корпуса.
- Комплектация:
 - термощуп.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °C
Количество уровней	5
Масса продукта для замораживания	8 кг
Масса продукта для охлаждения	12 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °C
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.