

Коммерческое предложение от 17.05.2024**Камера шоковой заморозки Lainox PCMC83T****Цена с НДС: 4 824 782 руб.****Артикул: 675207****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями, мм	60
Температурный режим охлаждения, °C	90, 3
Цикл охлаждения, мин	90
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240
Подключение, В	380
Мощность, кВт	37.2
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	3780
Высота, мм	2430
Вес (без упаковки), кг	630
Вес (с упаковкой), кг	693

Камера шоковой заморозки [Lainox PCMC83T](#) используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

В камере возможно использовать 6 тележек СТ2764 вместимостью 27 уровней или 3 тележки СТ5464 вместимостью 54 уровней, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °C до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. с охлаждением до 3 °C и последующей заморозкой до -18 °C для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °C

- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция HACCP архивирования данных
- Устанавливаемая вручную функция размораживания
- Съёмное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защёлкой, обеспечивающей герметичность
- Выносной конденсатор с воздушным охлаждением
- Слив подключается к дренажной системе или съёмному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Производительность цикла заморозки: 630 кг/час*
- Вместимость: 3х 40 противней
- Размеры камеры: 870х3420х2120 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

** Производительность указана для заморозки сырых недрожжевых круассанов весом 60 гр.*

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.