ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

Шкаф шоковой заморозки CR4-L



Артикул: 1145002d

Цена: 166 400,00 ₽

Надежный шкаф шоковой заморозки/шокового охлаждения CR4-L обеспечивает качественное интенсивное снижение температуры продуктов и готовых блюд, продлевая сроки их хранения, сохраняя все свойства и качества, рационализируя процессы приготовления пищи и уменьшая отходы. Дает возможность приобретать продукты по самым низким ценам, расширять без дополнительных затрат меню заведений, повышать выручку и прибыль предприятий

общественного питания, пищевых производств, торговых точек и т.п.

Температура в камере снижается до -35°С.

Охлаждение предусмотрено в мягком режиме, подходящем, практически, для любых продуктов, замораживание – в быстром, жестком режиме.

Завершение цикла происходит как по предустановленному времени, так и по достижении нужной температуры продукта – термощуп входит в комплект поставки CR4-L.

После охлаждения и замораживания шокер CR4-L автоматически переходит в режим хранения продуктов.

Оттайка испарителя шокера - принудительная, включается при помощи электронного блока тогда, когда это необходимо.

Шокер CR4-L прост в работе, удобен в обслуживании, эффективен, эргономичен и безопасен.

Вмещает до 4 противней EN40x60 или до 4 гастроемкостей GN 1/1. Расстояние между уровнями – 50 мм.

На шкаф шоковой заморозки CR4-L можно установить пароконвектомат, в том числе, использовав специальную подставку.

Правое открывание двери является стандартным, шокер CR4-L с левосторонней навеской двери изготавливается на заказ.

Нижняя часть шокера окрашена в стильный синий цвет RAL 5003, что позволяет модели не только прекрасно гармонировать с другим оборудованием из нержавеющей стали, но и подчеркнуть принадлежность к холодильному оборудованию POLAIR, а также, сочетаться в оформлении с печами и пароконвектоматами RADAX.

Материал обшивок корпуса снаружи	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри	нержавеющая сталь
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60	4
Охлаждение от ... до ...*	+90...+3°С
Время охлаждения	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг	11
Масса замораживаемого продукта, кг	7
Габаритные размеры, мм	800x800x790