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 CR3-L



Артикул: 1141005d

Цена: 160 400,00 ₽

Простой и удобный в работе, CR3-L гарантирует качественные охлаждение и заморозку любых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд, участвует в реализации технологии Coock and Chill, обеспечивая пищевую безопасность и высокую эффективность производственного процесса любого заведения.

Универсальные режимы мягкого охлаждения и быстрой заморозки управляются простым и удобным контроллером, который дает

возможность не только задавать нужные параметры работы, но и повторять последний из циклов работы.

Завершение циклов возможны как по установленному времени, так и по достижению нужной температуры внутри продукта – термощуп входит в комплект поставки.

Принудительная кратковременная оттайка испарителя при приоткрытой двери помогает экономить электроэнергию.

Шокер рассчитан на размещение 3 гастроемкостей GN1/1 или 3 противней EN40x60. Расстояние между направляющими 60 мм.

На корпус шокера можно установить пароконвектомат на удобном для любого повара уровне – высота модели – 790 мм. 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	3
Охлаждение от ... до ...*	+90...+3°C
Время охлаждения	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг	11
Масса замораживаемого продукта, кг	7
Габаритные размеры, мм	800x860x790