

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки

## Lainox RCM051S



### Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM051S – универсальный бласт-фризер весом 88 кг для ускоренного охлаждения ресторанных блюд и десертов.
- Позволяет не только охлаждать, но и готовить заказы для клиентов заведения общепита.
- Основные параметры изделия:
  - энергопотребляемость при 220 В – 1,4 кВт;
  - стандартный формат габаритности (600x400);
  - габаритность – 790x700x850;
  - расстояние между 5 уровнями – 65 мм;
  - цикл охлаждения (+90...+3) / режим шоковой заморозки (+90...-18) рассчитаны на обработку 18 кг /12 кг еды за 1 цикл.
- Преимущества европейского прибора:
  - продуманная эргономика;
  - материал – нержавеющая сталь отменного качества;
  - электронная панель для настройки устройства;
  - встроенный холодильный агрегат.

### Характеристики

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

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| Время для охлаждения               | 90 мин      |
| Напряжение                         | 220 В       |
| Температура замораживания продукта | 90...-18 °С |
| Высота, мм                         | 850 мм      |
| Длина, мм                          | 790 мм      |
| Мощность, кВт                      | 1.4 кВт     |

---

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.