

Коммерческое предложение от 03.07.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Lainox RDMC20T

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-lainox-rdmc20t>



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RDMC20T выпускается под известным брендом из Италии и пользуется огромной популярностью среди производителей пищевых продуктов и в ресторанном бизнесе.
- Достаточно вместительная и современная модель эффективно обеспечивает шоковую заморозку и охлаждение выпускаемой продукции (мясо, рыба, птица, полуфабрикаты, овощи и напитки), сохраняя в них все вкусовые свойства, витамины и прекрасный внешний вид.
- Характерные особенности и преимущества модели:
 - вместительная прочная камера;
 - использование тележек;
 - удобное электронное управление режимами;
 - возможность программирования процессов;
 - высокая производительность;
 - напольный тип модели.
- Конструкция данного оборудования:
 - корпус из нержавеющей стали;
 - 20 уровней для установки гастроемкостей;

- подключение к сети с напряжением 380 В;
- электронный блок управления расположен сверху;
- выносная система хладообеспечения;
- оснащение пандусом.
- Комплектация:
- термощуп;
- хладоагрегат;
- тележки в комплектацию не входят.

Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	20
Масса продукта для замораживания	48 кг
Масса продукта для охлаждения	70 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	2180 мм
Длина, мм	890 мм
Ширина, мм	1220 мм
Мощность, кВт	7 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.