POLAIR

АО «Полаир-Недвижимость» 425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул. Промбаза, 1 помещение 6, этаж 1, литер-АЗ www.polair.com

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CRt20-G
количество:	
KOJIVIAECI BO:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	20.05.2023





CRt20-G

Рекомендованная розничная цена: 599 900 руб

20-уровневый шкаф шоковой заморозки дает возможность охладить и заморозить большие количества продуктов, полуфабрикатов, заготовок и готовых блюд максимально быстро в двух режимах - мягком и жестком. Предоставляет самые широкие возможности по применению модели. Температура в камере опускается до -40°C, что позволяет использовать шокер и для закалки мороженого, и для санитаризации рыбы (и морепродуктов) из открытых водоемов. CR20-G незаменим на пищевом производстве, в пекарнях, в том числе, для замораживания полуфабрикатов хлебобулочных изделий различной степени готовности. Кондитерыы оценят возможности заморозки и охлаждения торгов, пирожных, десертов, закалки мороженого.Предприятию кейтеринга, ресторана, на фабрики-кухне шокер поможет рационализировать все процессы, сократить отходы, увеличить прибыль заведения. Шокер прост в управлении, удобен в использовании, комфортен в обслуживании. Электронная контрольная панель имеет широкий функционал основных и дрополнительных возможностей, помогает делать труд поваров, пекарей и кондитеров более легким и приятным, а блюда и полуфабрикаты качественными и прибыльными. По умолчанию шокеры поставляются с правосторонним (под правую руку) открыванием дверей, поставка шокеров с левосторонним открыванием дверей возможно на заказ.



Технические характеристики

Условия окружающей среды (t,°C,/вл-сть, %):	до +40
Система электропитания, В/Гц:	400/50
Потребляемая мощность, Вт, не более:	3100
Хладагент:	R404/R452
Терморегулятор:	электронный блок управления
Тип оттайки:	автоматическая, горячим газом
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60:	20
Охлаждение от до*:	+90+3°C
Время охлаждения:	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг:	90
Режим мягкого охлаждения:	+
Режим быстрого охлаждения:	+
Замораживание от до*:	+90 18°C
Время замораживания:	240 минут
Масса замораживаемого продукта, кг:	70
Режим мягкого замораживания:	+
Режим быстрого замораживания:	+
Расстояние между направляющими:	67
Термощуп:	+
Температура в камере до, °C:	- 40°C
Количество уровней:	20
Расстояние между уровнями, мм:	67

Логистическая информация

Габаритные размеры, мм:	800x860x2230
-------------------------	--------------

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.