

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

CR15-G (380 W)

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

20.05.2023



## CR15-G (380 W)

Рекомендованная розничная цена: 550 000 руб

15-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, предоставляя самые широкие возможности по применению модели. Температура в камере опускается до  $-40^{\circ}\text{C}$ , что позволяет использовать шокер и для заправки мороженого, а также - для санитаризации рыбы и морепродуктов из открытых водоемов. CR15-G незаменим на кухне ресторана, на пищевом производстве, в пекарне, в кондитерском цеху и т.п. Помогает рационализировать все процессы, сократить отходы, увеличить прибыль любого заведения. По умолчанию шокеры поставляются с правосторонним (под правую руку) открыванием дверей, поставка шокеров с левосторонним открыванием дверей возможно на заказ.



### Технические характеристики

IP24:	+
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь
Толщина стенки корпуса, мм:	61
Условия окружающей среды (t, °C./вл-сть, %):	до +40
Система электропитания, В/Гц:	400/50

Потребляемая мощность, Вт, не более:	2700
Хладагент:	R404/R452
Терморегулятор:	электронный блок управления
Тип оттайки:	автоматическая, горячим газом
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60:	15
Охлаждение от ... до ...*:	+90...+3°C
Время охлаждения:	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг:	65
Режим мягкого охлаждения:	+
Режим быстрого охлаждения:	+
Замораживание от ... до ...*:	+90... - 18°C
Время замораживания:	240 минут
Масса замораживаемого продукта, кг:	45
Режим мягкого замораживания:	+
Режим быстрого замораживания:	+
Термощуп:	+
Температура в камере до..., °C:	- 40°C
Количество уровней:	15
Расстояние между уровнями, мм:	70

## Логистическая информация

Вес нетто, кг:	215
Вес брутто, кг:	265
Габаритные размеры, мм:	800x860x1900
Размеры в упаковке, мм:	920x1000x2080

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