

Камера шоковой заморозки на 2 тележки

POLAIR BCF 40.1.T2

Характеристики:

Материал обшивок корпуса снаружи	сталь оцинк. с полимерным покрытием
Материал обшивок корпуса изнутри	сталь нержавеющая
Габаритные размеры, мм	1400*1700*2240
Хладагент	R404
Максимальная потребляемая мощность, кВт	4,6
Охлаждение от ... до ...*	от +90°С до +3°С
Время охлаждения	90 мин
Масса охлаждаемого продукта, кг	130
Замораживание от ... до ...*	от +90°С до -18°С
Время замораживания	240 мин
Масса замораживаемого продукта, кг	100
Система электропитания, В/Гц	3/N/PE 400в 50 гц
Термощуп	есть
Мощность компрессора, кВт	5,9
Система управления	электронный блок
Оттайка	автоматическая горячим газом
Вместимость	2 тележки под GN1/1

Описание:

Камера шоковой заморозки POLAIR – стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет значительно сократить время заморозки продукта, сохранить его внешний вид, структуру и полезные качества. Камера шоковой заморозки для размещения 2-х тележек под гастроёмкости GN1/1 или 1 тележки под гастроёмкости GN2/1 или поддонов EN60x80 (20 уровней).

