

Коммерческое предложение от 13.05.2025

Наименование товара: Камера шоковой заморозки Lainox NEOGC40

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/kamera_shokovoj_zamorozki_lainox_neogc40



Описание

Камера шоковой заморозки **Lainox NEOGC40** используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена сенсорным управлением, встроенным холодильным агрегатом, подогреваемым температурным 4-точечным датчиком-щупом, рампой для загрузки тележки и дверцей с эргономичной ручкой и магнитными прокладками по периметру. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 18/10 с пенополиуретановой теплоизоляцией без HCFC плотностью 42 кг/м³ и толщиной 60 мм, испаритель - из меди и алюминия.

В камере возможно использовать тележки KKS202 вместимостью 40 GN 1/1 или 20 GN 2/1 с расстоянием между уровнями 63 мм, 2 СТ2311 вместимостью 23 GN 1/1 с расстоянием между уровнями 70 мм или СТ2311 вместимостью 23 GN 2/1 с расстоянием между уровнями 70 мм, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Охлаждение
- Заморозка
- Медленное приготовление: 85 °С
- Подогрев: 65 °С
- Функция размораживания: от -18 °С до 3 °С
- Функция расстойки в 5 фазах с ручным контролем влажности

Особенности:

- 7-дюймовый IPS-дисплей высокого разрешения
- Функция установки времени и температуры
- Автоматический режим с выбором программы из записанных в памяти
- Пользовательский режим с записью новых рецептов
- USB-порт
- Функция НАССР архивирования данных
- Герметичный компрессор с воздушным охлаждением
- Запатентованная система подачи влаги в рабочую камеру
- Система оттайки горячим газом
- Высокоэффективный испаритель с функцией впрыска газа
- Скругленная внутренняя облицовка
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 40х GN 1/1 или 20х GN 1/1
- Мощность:
 - Охлаждение: 13,3 кВт
 - Нагрев: 4,8 кВт
- Потребляемая мощность:
 - Охлаждение: 13,3 кВт
 - Нагрев: 5,5 кВт
- Размеры:
 - Камера: 870х1150х2120 мм
 - Конденсаторный блок: 1420х810х689 мм
- Толщина материала:
 - Корпус: 0,6 мм
 - Дверь: 0,8 мм
- Габариты в упаковке:
 - 2550х1600х1700 мм
 - 1455х1055х980 мм
- Вес в упаковке:
 - 540 кг

○ 278 кг

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	210 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	135 кг
Количество уровней	20
Гастроемкости GN 1/1	Да
Напряжение	380 В
Мощность	13.3 кВт
Ширина	1600 мм
Глубина	1350 мм
Высота	2430 мм
Страна производства	Италия

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.