

# Описание товара Камера шоковой заморозки

## Lainox PCMC83T



### Описание

Камера шоковой заморозки **Lainox PCMC83T** используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

В камере возможно использовать 6 тележек СТ2764 вместимостью 27 уровней или 3 тележки СТ5464 вместимостью 54 уровней, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

### **Режимы работы:**

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °C до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. с охлаждением до 3 °C и последующей заморозкой до -18 °C для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °C
- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

### **Особенности:**

- Функция установки времени и температуры

- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция НАССР архивирования данных
- Устанавливаемая вручную функция размораживания
- Съёмное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защёлкой, обеспечивающей герметичность
- Выносной конденсатор с воздушным охлаждением
- Слив подключается к дренажной системе или съёмному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

#### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность цикла заморозки: 630 кг/час\*
- Вместимость: 3х 40 противней
- Размеры камеры: 870х3420х2120 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °С

*\* Производительность указана для заморозки сырых дрожжевых круассанов весом 60 гр.*

*Внимание! Изображение на фото приведено в ознакомительных целях и может отличаться от оригинала.*

#### **Характеристики**

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Температурный режим охлаждения | от 90 до 3 °С   |
| Цикл охлаждения                | 90 мин.         |
| Температурный режим заморозки  | от 90 до -18 °С |
| Цикл заморозки                 | 240 мин.        |
| Расстояние между уровнями      | 60 мм           |
| Противни 60х40 см              | Да              |
| Напряжение                     | 380 В           |
| Мощность                       | 37.2 кВт        |
| Ширина                         | 1600 мм         |
| Глубина                        | 3780 мм         |
| Высота                         | 2430 мм         |
| Вес (без упаковки)             | 630 кг          |
| Страна производства            | Италия          |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.