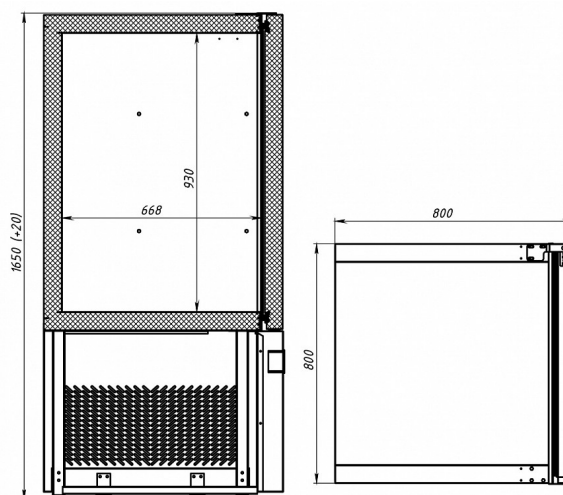


ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CR10-G
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	04.08.2020



CR10-G

10-ти уровневый шкаф шоковой заморозки предназначен для средних и крупных предприятий. Позволяет быстро охладить и заморозить большие количества продуктов и готовых блюд. Вмещает до 10 gastronormов GN1/1 или противней EN 40x60. Обеспечивает охлаждение и заморозку в быстром (жестком) и мягком режимах. Оттайка – горячим газом. Санитаризация рыбы и закалка мороженого – дополнительные возможности использования модели. Контрольная панель предлагает использовать сохраненные и создавать собственные программы, упрощает работу с шокером и исключает ошибки персонала. Возможность поставки и на колесах (со стопорами) – еще одно удобство. Ручка из нержавеющей стали по всей высоте двери – для удобства работы с шокером.



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
Хладагент:	R404/R452
Терморегулятор:	Многофункциональная панель с увеличенным дисплеем
Тип оттайки:	автоматическая, горячим газом

Потребляемая мощность, Вт, не более:	1550
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60:	10
Охлаждение от ... до ...*:	+90...+3°C
Время охлаждения:	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг:	35
Режим мягкого охлаждения:	+
Режим быстрого охлаждения:	+
Замораживание от ... до ...*:	+90... - 18°C
Время замораживания:	240 минут
Масса замораживаемого продукта, кг:	25
Режим мягкого замораживания:	+
Режим быстрого замораживания:	+
Система электропитания, В/Гц:	230/50
Термощуп:	+
Температура в камере до..., °C:	- 40°C

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	175
Вес брутто, кг:	210
Габаритные размеры, мм:	800x800x1670
Размеры в упаковке, мм:	920x1860x1000

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