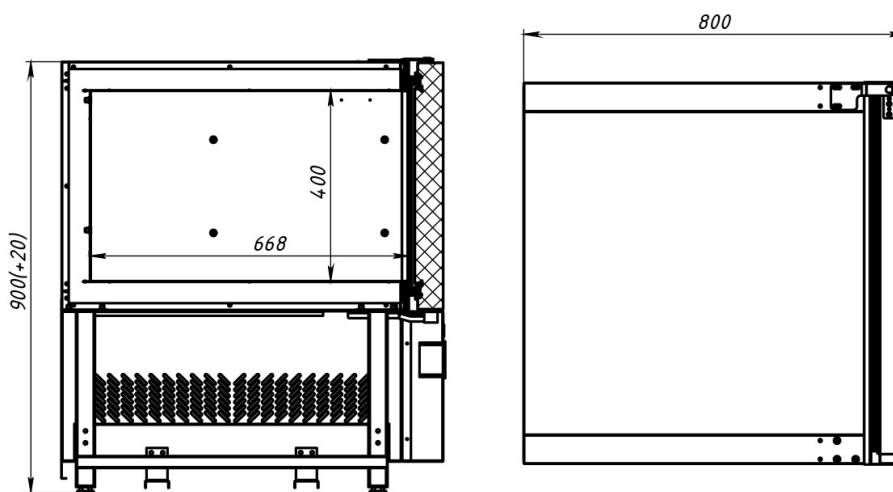


ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CR5-G
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	04.08.2020



CR5-G

5-ти уровневый шкаф шоковой заморозки/шокового охлаждения обеспечивает снижение температуры продуктов в двух режимах – жестком и мягком. Рассчитан на размещения 5 gastronormов GN1/1 или 5 противней EN40x60. Подходит для установки на него пожалуй, любых печей и пароконвектоматов такого же формата (GN1/1 и EN40x60). Оттайка горячим газом позволяет использовать модель практически в непрерывном режиме. Функции закали морозеного и санитаризации рыбы – важные особенности модели. Контрольная панель предлагает использовать сохраненные и создавать собственные программы, упрощает работу с шокером и исключает ошибки персонала. Высокая ручка из нержавеющей стали – для удобства персонала.



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
Терморегулятор:	Многофункциональная панель с увеличенным дисплеем
Тип оттайки:	автоматическая, горячим газом
Потребляемая мощность, Вт, не более:	800

Количество уровней под GN1/1 или EN40x60:	5
Охлаждение от ... до ...*:	+90...+3°C
Время охлаждения:	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг:	20
Режим мягкого охлаждения:	+
Режим быстрого охлаждения:	+
Замораживание от ... до ...*:	+90... - 18°C
Время замораживания:	240 минут
Масса замораживаемого продукта, кг:	12
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:	115
Вес брутто, кг:	135
Габаритные размеры, мм:	800x800x900
Размеры в упаковке, мм:	920x1150x1000

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