

Schładzarko-zamrażarka szokowa 5 poziomowa GN 1/1 i 600x400, bez blatu, 940x700x810, InoxBim A05/14PLUSL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: IB-A05-14PLUSL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**17 156,04 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szybkoschładzarka szokowa, bez blatu z dotykowym panelem sterowania 5 x 1/1 GN InoxBim A05/14PLUSL o wymiarach 940x700x810 Szybkoschładzarki szokowe, gdzie konieczne jest przechowywanie lub przygotowywanie potraw z wyprzedzeniem, zgodnie z zasadami HACCP, konieczne jest stosowanie szokówki. Szybkoschładzarki szokowe wykonane są ze stali nierdzewnej. Schładzanie produktów zapobiega namnażaniu się bakterii odpowiedzialnych za psucie się żywności. Szybkie zamrażanie pozwala na tworzenie się mikro-kryształów lodu z cząsteczek wody, które normalnie znajdują się w żywności, co pozwala chronić jej konsystencję i smak. Wnętrze schładzarki-zamrażarki jest wykonane ze stali nierdzewnej i umożliwia umieszczenie rusztów, tac GN1/1 lub 600x400 bez konieczności wymiany wewnętrznych półek. Programowanie odbywa się elektronicznie poprzez ustawienie czasu lub sondy. Dostarczane z wpuszczanymi uchwytami z szarego ABS. Opcjonalnie można zamówić uchwyty z polerowanej stali nierdzewnej. Zamrażarki szokowe InoxBim zostały zaprojektowane zgodnie z przepisami regulującymi niezmienny stan produktu i prawidłowy czas trwania różnych procesów. System sterowania obejmuje dwa rodzaje chłodzenia szokowego: lekkie i intensywne; temperatura chłodzenia szokowego ustawiona fabrycznie na 3°C może zostać osiągnięta w ustalonym czasie lub za pomocą sondy igłowej, która mierzy Temperaturę w rdzeniu produktu. Sterownik oferuje dwa rodzaje zamrażania: lekkie i intensywne; temperatura jest ustawiona na -18 °C i może być osiągnięta w określonym czasie lub za

pomocą sondy igłowej. Sterownik jest również wyposażony w funkcję wstępnego chłodzenia, bardzo przydatną do zapewnienia warunków początkowych odpowiednich do danej sytuacji, oraz funkcję utrzymania temperatury, która jest automatycznie aktywowana po zakończeniu cyklu schładzania lub zamrażania; dostosowuje się ona do temperatury pierwotnego zastosowania. Standardowe rozmrażanie jest ręczne i nie uwzględnia grzałki; aby uruchomić cykl rozmrażania, należy aktywować dedykowany program, a także otworzyć drzwi. Opcjonalnie można wyposażyć urządzenie w dodatkowe ruszta i kółka. W wersji standardowej szybkoschładzarka jest wyposażona w tacę GN 11, tacę 600×400, tacę do skroplin odprowadzanych z odpływu na dnie urządzenia oraz podgrzewaną sondę igłową. **STANDARDOWE WYPOSAŻENIE** • 1 ruszt 600x400 i 1/1 GN • +80/+3 °C w 90 minut i +80/-18 °C w 240 minut • Wydajność: +80/+3 = 18kg, +80/-18 = 16kg • Podgrzewana sonda igłowa • Odwrócony cykl rozmrażania • Czynnik R290

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-30 dni

Szerokość (mm): 940

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 810

Czynnik chłodniczy: R290

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.9

Rodzaj prowadnic (GN): 1/1

Rodzaj prowadnic (GN): 600x400

Ilość prowadnic (szt): 5

Wydajność chłodnicza +80/+3 (kg): 18

Wydajność mroźnicza +80/-18 (kg): 16

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: