

Schładzarko-zamrażarka szokowa 15 poziomowa GN 1/1 600x400, 770x800x1950, InoxBim A15/14



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: IB-A15-14

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**29 936,97 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szybkoschładzarka szokowa 15 x 1/1 GN i 600x400 InoxBim A15/14 o wymiarach 770x800x1950 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 uchwyty 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 wyposażać 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 taca 600x400 i jeden ruszt 1/1 GN • +80/+3 °C w 90 minut i +80/-18 °C w 240 minut • Wydajność: +80/+3 = 50kg, +80/-18 = 45kg • Podgrzewana sonda igłowa • Odwrócony cykl rozmrażania • Czynnik R290

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 1-30 dni
Szerokość (mm): 770
Głębokość (mm): 800
Wysokość (mm): 1950
Czynnik chłodniczy: R290
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Moc elektryczna (kW): 2.8
Rodzaj prowadnic (GN): 1/1
Rodzaj prowadnic (GN): 600x400
Ilość prowadnic (szt): 15
Wydajność chłodnicza +80/+3 (kg): 50
Wydajność mroźnicza +80/-18 (kg): 45

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: