

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CR4-L
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	23.08.2021



CR4-L

Рекомендованная розничная цена: 139 900 руб

Надежный шкаф шоковой заморозки/шокового охлаждения CR4-L обеспечивает качественное интенсивное снижение температуры продуктов и готовых блюд, продлевая сроки их хранения, сохраняя все свойства и качества, рационализируя процессы приготовления пищи и уменьшая отходы. Дает возможность приобретать продукты по самым низким ценам, расширять без дополнительных затрат меню заведений, повышать выручку и прибыль предприятий общественного питания, пищевых производств, торговых точек и т.п. Температура в камере снижается до -35°C . Охлаждение предусмотрено в мягком режиме, подходящем, практически, для любых продуктов, замораживание – в быстром, жестком режиме. Завершение цикла происходит как по предустановленному времени, так и по достижении нужной температуры продукта – термощуп входит в комплект поставки CR4-L. После охлаждения и замораживания шокер CR4-L автоматически переходит в режим хранения продуктов. Оттайка испарителя шокера - принудительная, включается при помощи электронного блока тогда, когда это необходимо. Шокер CR4-L прост в работе, удобен в обслуживании, эффективен, эргономичен и безопасен. Вмещает до 4 противней EN40x60 или до 4 гастроемкостей GN 1/1. Расстояние между уровнями – 50 мм. На шкаф шоковой заморозки CR4-L можно установить пароконвектомат, в том числе, используя специальную подставку. Правое открывание двери является стандартным, шокер CR4-L с левосторонней навеской двери изготавливается на заказ.



Технические характеристики

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:	Электронный блок управления с классическим дисплеем
Тип оттайки:	принудительная, естественными теплопритоками при открытой двери
Потребляемая мощность, Вт, не более:	550
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60:	4
Охлаждение от ... до ...*:	+90...+3°C
Время охлаждения:	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг:	11
Режим мягкого охлаждения:	+
Режим быстрого охлаждения:	-
Замораживание от ... до ...*:	+90... - 18°C
Время замораживания:	240 минут
Масса замораживаемого продукта, кг:	7
Режим мягкого замораживания:	-
Режим быстрого замораживания:	+
Система электропитания, В/Гц:	230/50
Термощуп:	+
Температура в камере до..., °C:	-35°C

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	85
Вес брутто, кг:	100
Габаритные размеры, мм:	800x800x790
Размеры в упаковке, мм:	920x1000x1020

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