

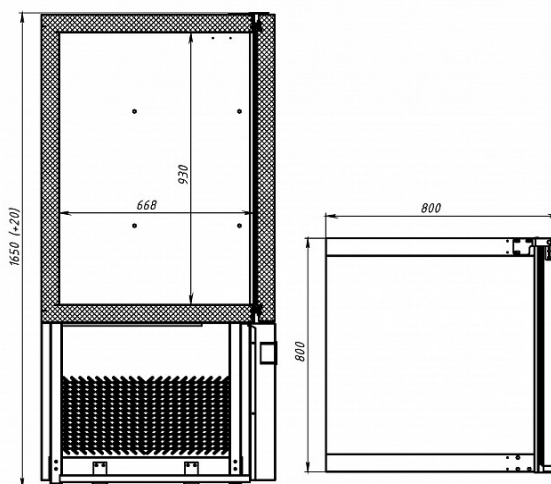
ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CR7-L
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	17.02.2021



## CR7-L

Рекомендованная розничная цена: 181 900 руб

Предполагает размещение 7 гастоёмкостей GN 1/1 глубиной 100 мм или 7 противней EN 40x60 для интенсивного снижения температуры продуктов в двух режимах – мягкого охлаждения и быстрой заморозки. Подходит для супов, соусов, компотов, жаркого и других блюд и полуфабрикатов, помещаемых в глубокие емкости, а также, для продуктов и полуфабрикатов крупного размера. Отличное решение для замораживания хлеба и мелкоштучки различной степени готовности, а также, теста и заготовок из него. Термощуп (без подогрева) в комплекте поставки позволяет завершать циклы не только по времени, но и по достижении нужной температуры внутри продукта. По завершении циклов охлаждения или заморозки шокер переходит в режим консервации (хранения) при соответствующей температуре. Электронный блок с базовым набором функций применен в качестве терморегулятора. Оттайка – принудительная естественными теплопритоками.



### 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/R452

Терморегулятор:	Электронный блок управления с классическим дисплеем
Тип оттайки:	Принудительная, естественными теплопритоками
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60:	7
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:	400/50
Термощуп:	+
Температура в камере до..., °C:	-35°C

## Логистическая информация

Вес нетто, кг:	175
Вес брутто, кг:	210
Габаритные размеры, мм:	800x800x1670
Размеры в упаковке, мм:	920x1000x1860

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