

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CR6-L
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	23.08.2021



CR6-L

Рекомендованная розничная цена: 156 600 руб

Шкаф шоковой заморозки/шокового охлаждения CR6-L предназначен для интенсивного снижения температуры продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд в ресторанах, пекарнях, пищевых производствах, фабриках-кухнях, магазинах и т.п. Шокер CR6-L охладит в мягком режиме полуфабрикаты и блюда от температуры +90°C, то есть, непосредственно после тепловой обработки, до +3°C и заморозит от +90°C до -18°C в быстром, жестком режиме, сохранив свежесть, вкус, структуру, вес, аромат и иные свойства неизменными. Поможет увеличить прибыльность любого заведения благодаря рационализации всех процессов, возможности закупки продуктов по самым низким, сезонным и оптовым ценам, расширению меню, увеличению срока годности продуктов, сокращению отходов и т.п. Завершение циклов охлаждения и заморозки возможно по предустановленному времени, а также, по достижению нужной температуры внутри продукта – термощуп включен в комплект стандартной поставки шокера CR6-L. Температура в камере шокера снижается в процессе заморозки до -35°C. По завершении циклов охлаждения и заморозки CR6-L переходит в режим консервации, поддержания температуры продукта. Оттайка испарителя шокера CR6-L инициируется нажатием соответствующего символа на контроллере по мере необходимости ее проведения. CR6-L обеспечивает размещение до 6 уровней гастоёмкостей GN1/1 или противней EN40x60 на универсальных направляющих. Расстояние между направляющими – 50 мм. Возможна установка на шокер пароконвектомата, при необходимости, с применением специальной подставки. Правостороннее открывание CR6-L является стандартным, левостороннее возможно 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
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60:	6
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:	-35°C

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	115
Вес брутто, кг:	135
Габаритные размеры, мм:	800x800x900
Размеры в упаковке, мм:	920x1000x1150

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