

ПРОЕКТ: _____
 МОДЕЛЬ: BCF 20.1.T1

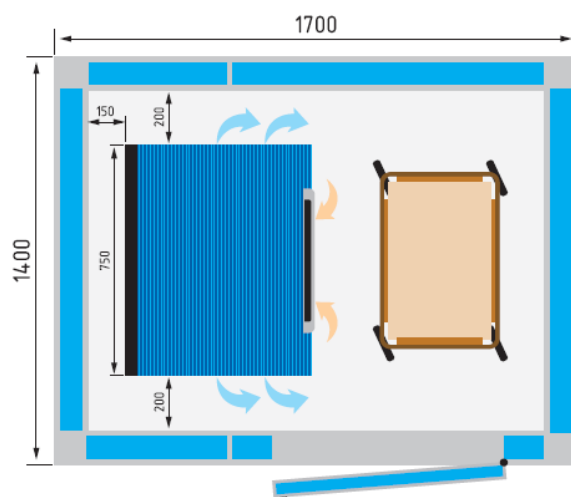
 КОЛИЧЕСТВО: _____
 СОГЛАСОВАНИЕ: _____

 ДАТА: 04.08.2020



BCF 20.1.T1

Камера шоковой заморозки POLAIR – стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет значительно сократить время заморозки продукта, сохранить его внешний вид, структуру и полезные качества. Камера шоковой заморозки BCF 20.1.T1 предназначена для размещения 1 тележки под гастроёмкости GN1/1 или поддонов EN40x60 (20 уровней).



Технические характеристики

| | |
|--|-------------------------------------|
| Материал обшивок корпуса снаружи: | сталь оцинк. с полимерным покрытием |
| Материал обшивок корпуса изнутри: | сталь нержавеющая |
| Габаритные размеры, мм: | 1400*1700*2240 |
| Хладагент: | R404 |
| Максимальная потребляемая мощность, кВт: | 2,8 |
| Охлаждение от ... до ...*: | от +90°C до +3°C |
| Время охлаждения: | 90 мин |
| Масса охлаждаемого продукта, кг: | 80 |
| Замораживание от ... до ...*: | от +90°C до -18°C |
| Время замораживания: | 240 мин |
| Масса замораживаемого продукта, кг: | 65 |
| Система электропитания, В/Гц: | 3/Н/РЕ 400в 50 гц |

| | |
|----------------------------|------------------------------|
| Термощуп: | есть |
| Мощность компрессора, кВт: | 3,5 |
| Система управления: | электронный блок |
| Оттайка: | автоматическая горячим газом |
| Вместимость: | 1 тележка под GN1/1 |

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