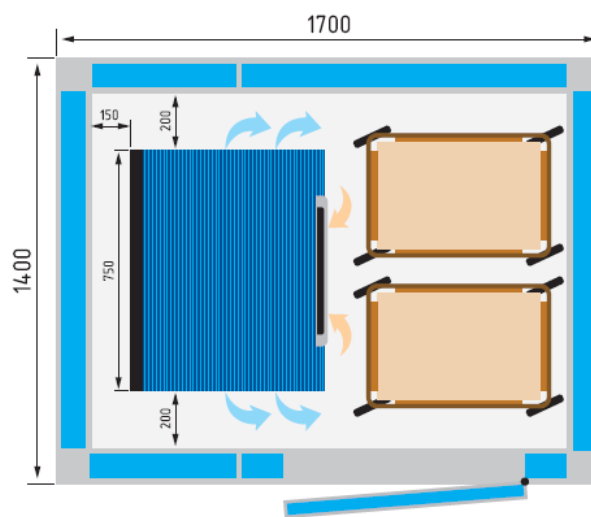


ПРОЕКТ: \_\_\_\_\_  
 МОДЕЛЬ: BCF 40.1.T2inox  
 КОЛИЧЕСТВО: \_\_\_\_\_  
 СОГЛАСОВАНИЕ: \_\_\_\_\_  
 ДАТА: 04.08.2020



## BCF 40.1.T2inox

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 для размещения 2-х тележек под гастроёмкости GN1/1 или 1 тележки под гастроёмкости GN2/1 или поддонов EN60x80 (20 уровней).



### Технические характеристики

Материал обшивок корпуса снаружи:	сталь нержавеющая
Материал обшивок корпуса изнутри:	сталь нержавеющая
Габаритные размеры, мм:	1400*1700*2240
Хладагент:	R404
Максимальная потребляемая мощность, кВт:	4,6
Охлаждение от ... до ...*:	от +90°C до +3°C
Время охлаждения:	90 мин
Масса охлаждаемого продукта, кг:	130
Замораживание от ... до ...*:	от +90°C до -18°C
Время замораживания:	240 мин
Масса замораживаемого продукта, кг:	100
Система электропитания, В/Гц:	3/Н/РЕ 400в 50 гц

Термощуп:	есть
Мощность компрессора, кВт:	5,9
Система управления:	электронный блок
Оттайка:	автоматическая горячим газом
Вместимость:	2 тележки под GN1/1

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