



Шкаф шоковой заморозки

Шкаф шоковой заморозки ROAL BF310 позволяет очень быстро замораживать продукты и значительно увеличивают срок их хранения.

Заморозка в шкафу осуществляется в несколько этапов и не нарушает молекулярной структуры продуктов.

Шкаф шоковой заморозки ROAL BF310 является оптимальным решением для установки на кухнях ресторанов, санаториев или гостиниц, столовых и т.п., производящих мелкоштучные полуфабрикаты такие как: пельмени, вареники, булочки, круассаны и т.д.



Наименование параметра:	BF310
Материал корпуса:	Нержавеющая сталь
Напряжение, В:	220
Мощность, кВт:	0,55
Хладагент:	R290
Тип охлаждения:	вентиляция
Расстояние между уровнями, мм:	65
Тип гастроемкости (противня):	GN1/1 - 5 шт. или противней 400х600 - 5 шт.
Температурный режим заморозки, °С:	от +70 до -18 за 240мин (10 кг)
Температурный режим охлаждения, °С:	от +70 до +3 за 90мин (12 кг)
Производительность в режиме заморозки, кг:	10
Производительность в режиме охлаждения, кг:	12
Термощуп, шт:	1
Масса, кг:	66
Габаритные размеры, мм:	751×747×842