ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

Шкаф шоковой заморозки CR6-L

Артикул: 1146003d

Цена: 190 100,00 ₽

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°С, то есть, непосредственно после тепловой обработки, до +3°С и заморозит от +90°С до -18°С 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 гастроемкостей 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.

Нижняя часть шокера окрашена в стильный синий цвет RAL 5003, что позволяет модели не только прекрасно гармонировать с другим оборудованием из нержавеющей стали, но и подчеркнуть принадлежность к холодильному оборудованию POLAIR, а также, сочетаться в оформлении с печами и пароконвектоматами RADAX.

Материал обшивок корпуса снаружи	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри	нержавеющая сталь
Количество уровней под GN1/1 или EN40x60	6
Охлаждение от ... до ...*	+90...+3°C
Время охлаждения	90 минут
Масса охлаждаемого продукта, кг	20
Масса замораживаемого продукта, кг	12
Габаритные размеры, мм	800x800x920