

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки

## Lainox RCM081T



### Описание

- Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM081T является надежным помощником на профессиональной кухне в заведениях общественного питания и на пищевых предприятиях.
- Модель обеспечивает быстрое охлаждение и заморозку мясной, рыбной продукции, полуфабрикатов после тепловой обработки, а также различных напитков.
- При этом сохраняется качество, масса, внешний вид продукции.
- Данное оборудование приобрело огромную популярность благодаря европейскому качеству, прекрасному дизайну и высокотехнологичной конструкции изделия.
- Особенности и преимущества модели:
  - высокая производительность и надежность конструкции;
  - энергоэкономичность;
  - два температурных режима;
  - электронное управление;
  - система безопасности и контроля НАССР;
  - напольное исполнение.
- Конструкция модели:
  - корпус из нержавеющей стали;
  - встроенный хладоагрегат;
  - питание от сети с напряжением 220 В;
  - камера с направляющими для 8 гостроемкостей;
  - мощный компрессор;
  - блок электронного управления на передней панели.

### Характеристики

Рабочие температуры	90...+3/+90...-18 °С
Количество уровней	8
Масса продукта для замораживания	16 кг
Масса продукта для охлаждения	25 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	1320 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	2.1 кВт

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.