

**Коммерческое предложение от 09.01.2026****Камера шоковой заморозки Lainox PDMC40T****Цена с НДС: 1 998 939 руб.****Артикул: 651032****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	60
<b>Температурный режим охлаждения, °C</b>	от 90 до 3
<b>Цикл охлаждения, мин</b>	90
<b>Температурный режим заморозки, °C</b>	от 90 до -18 °C
<b>Цикл заморозки, мин</b>	240
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	11.5
<b>Ширина, мм</b>	1600
<b>Глубина, мм</b>	1450
<b>Высота, мм</b>	2430
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	450
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	495

Камера шоковой заморозки [Lainox PDMC40T](#) используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

В камере возможно использовать 2 тележки СТ2764 вместимостью 27 уровней или тележку СТ5464 вместимостью 54 уровней, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

**Режимы работы:**

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °C до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. с охлаждением до 3 °C и последующей заморозкой до -18 °C для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °C

- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

#### **Особенности:**

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция НАССП архивирования данных
- Установливаясь вручную функция размораживания
- Съемное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защелкой, обеспечивающей герметичность
- Выносной конденсатор с воздушным охлаждением
- Слив подключается к дренажной системе или съемному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

#### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность цикла заморозки: 150 кг/час\*
- Размеры камеры: 870x1150x2120 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

\* Производительность указана для заморозки сырых недрожжевых круассанов весом 60 гр.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.