COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 10.11.2026

# Камера шоковой заморозки Lainox PDMC40T

**Цена с НДС: 1 998 939 руб.**

Артикул: **651032**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 60 |
| **Температурный режим охлаждения, °C** | 3от 90 до 3 |
| **Цикл охлаждения, мин** | 90 |
| **Температурный режим заморозки, °C** | от 90 до -18 °C |
| **Цикл заморозки, мин** | 240 |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 11.5 |
| **Ширина, мм** | 1600 |
| **Глубина, мм** | 1450 |
| **Высота, мм** | 2430 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 450 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 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 CT2764 вместимостью 27 уровней или тележку CT5464 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 HACCP архивировния данных
- Устанавливающаяся 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.