COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Камера шоковой заморозки IRBIS BCF 1/1-T1-R (без агрегата)



Цена с НДС: 1 025 080 руб.

Артикул: **510678**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	20
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Холодильный агрегат	выносной
Температурный режим охлаждения, °C	3от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	80
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	65
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5
Ширина, мм	870
Глубина, мм	1120
Высота, мм	2170
Вес (без упаковки), кг	285
Вес (с упаковкой), кг	313.5

Камера шоковой заморозки IRBIS BCF 1/1-T1-R служит для быстрого охлаждения и заморозки готовых продуктов с различной температурой - от горячих до прохладных, а также свежих овощей, грибов, ягод и т.д. Оборудование позволяет сэкономить время, необходимое для заморозки, являясь гарантом сохранения вкуса, полезных качеств и предотвращения заветривания.

Такие камеры широко используются на предприятиях пищевой промышленности, торговли, а также общепита.

Выносной холодильный агрегат не входит в комплект поставки и заказывается отдельно.

Особенности:

- Вместимость: 1 тележка на 20 уровней для противней 600x400 или гастроемкостей GN 1/1
- Пол камеры в виде четырехслойной сендвич-панели: листовая нержавеющая сталь AISI 304, фанера 9 мм, изоляция – пенополиуретан, нержавеющая сталь AISI 304)
- Стенки камеры из трехслойных сендвич-панелей 80 мм, соединенных между собой стяжными замками
- Внешняя обшивка из оцинкованной стали с белым полимерным покрытием
- Внутренняя обшивка из пищевой нержавеющей стали AISI 304
- Лоток для сбора конденсата от испарителя
- Вывод для дренажа в стеновой панели
- Дверные петли справа
- Уплотнение по периметру двери
- Отвод конденсата из камеры выполнен из гибкого шланга
- Электронный блок управления установлен на верхнем фризе
- Контроль над температурным режимом продуктов осуществляется по датчику-щупу, устанавливаемому непосредственно в продукт
- Хладагент R404A

Комплектация:

- Камера
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе полугерметичного компрессора Bitzer и конденсатора (Италия)
- Специализированная система испарения для интенсивного охлаждения и заморозки
- Блок управления, в комплекте с выносной панелью управления (Италия)
- Температурный датчик-щуп, для контролирования процесса охлаждения и заморозки
- Фурнитура премиум класса европейского производителя

Дополнительные опции:

- Внешняя обшивка из нержавеющей стали AISI 304
- Обогреваемый пандус
- Ножки регулируемые высотой 150 мм
- Без пола (поддон из нержавеющей стали толщиной 2 мм на теплоизоляционной пластиковой прокладке)
- Встроенные направляющие до 25 уровней под противни 600x400 мм или гастроемкости GN 1/1
- Тележка из нержавеющей стали AISI 304, 20 и 25 уровней для гастроемкостей GN 1/1 или противней 600x400 мм
- Противни из пищевой нержавеющей стали AISI 304 600x400 мм
- Ультрафиолетовая лампа для обеззараживания помещения
- Деревянная ящичная упаковка для транспортировки на дальние расстояния

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.