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 Lainox NEOPC40 (встр. агрегат)

Цена с НДС: 2 800 765 руб.

Артикул: **960600**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	3от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90
Производительность цикла охлаждения, кг	210
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240
Производительность цикла заморозки, кг	135
Подключение, В	380
Мощность, кВт	13.3
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	1350
Высота, мм	2430
Вес (без упаковки), кг	450
Вес (с упаковкой), кг	540

Камера шоковой заморозки Lainox NEOPC40 используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки тестовых заготовок и кондитерских изделий с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена сенсорным управлением, встроенным холодильным агрегатом, подогреваемым температурным 4-точечным датчиком-щупом, рампой для загрузки тележки и дверцей с эргономичной ручкой и магнитными прокладками по периметру. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 18/10 с пенополиуретановой теплоизоляцией без HCFC плотностью 42 кг/м3 и толщиной 60 мм, испаритель - из меди и алюминия.

В камере возможно использовать 2 тележки CT2764 вместимостью 27 противней 600x400 мм с расстоянием между уровнями 60 мм или CT5464 вместимостью 54 противней 600x400 мм с расстоянием между уровнями 60 мм, которые в комплект поставки не входит и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Охлаждение
- Заморозка
- Медленное приготовление: 85 °C
- Подогрев: 65 °C
- Функция размораживания: от -18 °C до 3 °C
- Функция расстойки в 5 фазах с ручным контролем влажности

Особенности:

- 7-дюймовый IPS-дисплей высокого разрешения
- Функция установки времени и температуры
- Автоматический режим с выбором программы из записанных в памяти
- USB-порт
- Функция HACCP архивировния данных
- Герметичный компрессор с воздушным охлаждением
- Запатентованная система подачи влаги в рабочую камеру
- Система оттайки горячим газом
- Высокоэффективный испаритель с функцией впрыска газа
- Скругленная внутренняя облицовка

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 40x 600x400 мм или 20x 600x800 мм
- Мощность:
    - Охлаждение: 13,3 кВт
    - Нагрев: 4,8 кВт
- Потребляемая мощность:
    - Охлаждение: 13,3 кВт
    - Нагрев: 5,5 кВт
- Размеры:
    - Камера: 870x1150x2120 мм
    - Конденсаторный блок: 1420x810x689 мм
- Толщина материала:
    - Корпус: 0,6 мм
    - Дверь: 0,8 мм
- Габариты в упаковке:
    - 2550x1600x1700 мм
    - 1455x1055x980 мм
- Вес в упаковке:
    - 540 кг
    - 278 кг

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