

**Коммерческое предложение от 24.01.2026****Камера шоковой заморозки Lainox RCMC83T****Цена с НДС: 4 978 061 руб.****Артикул: 536800****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Температурный режим охлаждения, °С</b>	от 90 до 3
<b>Цикл охлаждения, мин</b>	90
<b>Производительность цикла охлаждения, кг</b>	405
<b>Температурный режим заморозки, °С</b>	от 90 до -18 °С
<b>Цикл заморозки, мин</b>	240
<b>Производительность цикла заморозки, кг</b>	630
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	37.2
<b>Ширина, мм</b>	1500
<b>Глубина, мм</b>	3480
<b>Высота, мм</b>	2230
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	430
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	473

Камера шоковой заморозки [Lainox RCMC83T](#) 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 3 тележки NKS201 вместимостью 20 GN1/1, 3 KKS202 вместимостью 40 GN 1/1 или 20 GN 2/1 с расстоянием между направляющими 67 мм, СТ2321 вместимостью 23 GN 2/1 с расстоянием между направляющими 70 мм или СТ2311 вместимостью 23 GN 1/1 с расстоянием между направляющими 70 мм, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

**Режимы работы:**

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °С за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °С 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 НАССР 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:**

- Вместимость: 120x GN 1/1 / 60x GN 2/1
- Размеры камеры: 770x3120x1920 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

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