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 RCMC83T

Цена с НДС: 4 978 061 руб.

Артикул: **536800**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Температурный режим охлаждения, °C	3от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90
Производительность цикла охлаждения, кг	405
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240
Производительность цикла заморозки, кг	630
Подключение, В	380
Мощность, кВт	37.2
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	3480
Высота, мм	2230
Вес (без упаковки), кг	430
Вес (с упаковкой), кг	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, CT2321 вместимостью 23 GN 2/1 с расстоянием между направляющими 70 мм или CT2311 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 °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:

- 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.