

## Коммерческое предложение от 20.04.2026

### 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	от 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, 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 °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 °С до 7 дней

- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °С за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °С за 240 мин. с охлаждением до 3 °С и последующей заморозкой до -18 °С для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °С
- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °С за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °С

#### **Особенности:**

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция НАССР архивирования данных
- Устанавливаемая вручную функция размораживания
- Съёмное 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 съёмному 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 °С

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.