

## Коммерческое предложение от 05.06.2026

### Камера шоковой заморозки Lainox PCMC83T

**Цена с НДС: 4 824 782 руб.**

Артикул: **675207**

Под заказ



|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Гарантия                           | 12 мес.         |
| Страна-производитель               | Италия          |
| Расстояние между уровнями, мм      | 60              |
| Температурный режим охлаждения, °C | от 90 до 3      |
| Цикл охлаждения, мин               | 90              |
| Температурный режим заморозки, °C  | от 90 до -18 °C |
| Цикл заморозки, мин                | 240             |
| Подключение, В                     | 380             |
| Мощность, кВт                      | 37.2            |
| Ширина, мм                         | 1600            |
| Глубина, мм                        | 3780            |
| Высота, мм                         | 2430            |
| Вес (без упаковки), кг             | 630             |
| Вес (с упаковкой), кг              | 693             |

Камера шоковой заморозки [Lainox PCMC83T](#) 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 6 тележек СТ2764 вместимостью 27 уровней или 3 тележки СТ5464 вместимостью 54 уровней, 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 °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:**

- Производительность цикла заморозки: 630 кг/час\*
- Вместимость: 3х 40 противней
- Размеры камеры: 870х3420х2120 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °С

*\* Производительность указана для заморозки сырых недрожжевых круассанов весом 60 гр.*

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

Цены указаны с учетом НДС.