

**Коммерческое предложение от 22.01.2026****Шкаф шоковой заморозки Lainox PCM121S****Цена с НДС: 603 190 руб.****Артикул: 939733****Под заказ**

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Гарантия</b>                           | 12 мес.         |
| <b>Страна-производитель</b>               | Италия          |
| <b>Количество уровней</b>                 | 12              |
| <b>Тип гастроемкости/противня</b>         | 600x400 мм      |
| <b>Расстояние между уровнями, мм</b>      | 65              |
| <b>Холодильный агрегат</b>                | встроенный      |
| <b>Температурный режим охлаждения, °С</b> | от 90 до 3      |
| <b>Цикл охлаждения, мин</b>               | 90 мин.         |
| <b>Температурный режим заморозки, °С</b>  | от 90 до -18 °С |
| <b>Цикл заморозки, мин</b>                | 240 мин.        |
| <b>Подключение, В</b>                     | 220             |
| <b>Мощность, кВт</b>                      | 3.5             |
| <b>Ширина, мм</b>                         | 790             |
| <b>Глубина, мм</b>                        | 800             |
| <b>Высота, мм</b>                         | 1800            |
| <b>Вес (без упаковки), кг</b>             | 161             |
| <b>Вес (с упаковкой), кг</b>              | 177.1           |

Шкаф шоковой заморозки [Lainox PCM121S](#) 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 электронным управлением, встроенным холодильным агрегатом, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

**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 °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 °C
- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

#### **Особенности:**

- Функция установки времени и температуры
- Установливаясь вручную функция размораживания
- Съемное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защелкой, обеспечивающей герметичность
- Устройство размораживания и испарения конденсата без использования электроэнергии
- Слив подключается к дренажной системе или съемному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

#### **Дополнительные характеристики:**

- Производительность цикла заморозки: 36 кг/час\*
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

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

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

Цены указаны с учетом НДС.