COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM161T



Цена с НДС: 806 319 руб.

Артикул: **717290**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	16
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Температурный режим охлаждения, °C	3от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	55
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	36
Мощность, кВт	5.1
Ширина, мм	790
Глубина, мм	800
Высота, мм	1950
Вес (без упаковки), кг	191
Вес (с упаковкой), кг	210.1

Шкаф шоковой заморозки Lainox RCM161T используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания 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.

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
- 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:

- Вместимость: 16x GN 1/1
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

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