

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Electrolux Professional EBFA61WE



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Electrolux Professional EBFA61WE** используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров, для быстрой заморозки и охлаждения продуктов. Модель оснащена полным сенсорным экраном высокого разрешения с поддержкой дальтонизма. Основные компоненты изготовлены из нержавеющей стали 304 AISI.

В комплект поставки входит трехточечный многосенсорный термощуп.

Особенности:

- Турбоохлаждение: чиллер работает непрерывно при заданной температуре идеально подходит для непрерывного производства
- Автоматический режим, включающий 10 семейств продуктов с более чем 100 различными предустановленными вариантами
- Возможность персонализировать и сохранить до 70 вариантов
- Функция MultiTimer позволяет управлять до 20 различными циклами охлаждения одновременно и сохранить до 200 программ
- Система распределения воздуха OptiFlow с равномерным охлаждением / нагреванием и контролем температуры благодаря особой конструкции камеры в сочетании с высокоточным вентилятором с регулируемой скоростью
- Оценка оставшегося времени для управляемых зондами циклов на основе методов искусственного интеллекта для упрощения планирования деятельности
- Автоматическое и ручное размораживание и сушка
- SkyHub позволяет группировать избранные функции на домашней странице для немедленного доступа

- С помощью SkyDuo печь и шоковый охладитель соединены друг с другом и обмениваются данными для оптимизации процесса приготовления и охлаждения
- Автоматическая визуализация потребления в конце цикла
- Подходит для вертикальной установки, включая комплект для штабелирования
- Дизайн, ориентированный на человека, с сертификацией 4 звезды за эргономичность и удобство использования
- Экологичность: R452a в качестве хладагента
- Двигатели и вентилятор водонепроницаемы со степенью защиты IP54
- Съёмная дверь с магнитным уплотнением в гигиеническом исполнении
- Дверной стопор, удерживающий дверь открытой
- Подключение воды не требуется
- Цикл X-Freeze (от + 10 °C до -41 °C): идеально подходит для шоковой заморозки всех видов продуктов
- Lite-Горячий цикл для приготовления мягким нагреванием
- Выдержка активируется автоматически
- Cruise Cycle автоматически устанавливает параметры для быстрого охлаждения
- Возможность сохранить до 1000 программ
- Вентилятор останавливается менее чем за 5 секунд при открытии дверцы
- Загрузка изображений для полной настройки циклов
- Настраиваемые функции предварительного охлаждения и предварительного нагрева
- Функция Make-it-mine полностью персонализирует или блокирует пользовательский интерфейс
- MyPlanner для планирования повседневной работы и персонализированных предупреждений для каждой задачи
- USB-порт для загрузки данных HACCP, обмена программами охлаждения и конфигурациями
- Сопроводительные материалы доступны через QR-код
- Встроенный холодильный агрегат
- Электромагнитный клапан для автоматического управления давлением газа в термодинамическом контуре
- Испаритель с антикоррозийной защитой
- Бесшовная гигиеничная внутренняя камера со всеми закругленными углами для легкой очистки
- Откидная откидная панель вентилятора для доступа к испарителю для очистки
- Автоматическая дверная коробка с подогревом
- Петля двери с правой стороны
- Тип охлаждения конденсатора: воздух

Дополнительные характеристики:

- Мощность обогрева: 1 кВт
- Размер дренажной линии: 1 1/2"
- Клиренс по бокам и сзади: 5 см
- Индекс GWP: 2141
- Холодопроизводительность: 2970 Вт

- Вес хладагента: 1150 г
- Объем в упаковке : 1,47 м³

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	74 мин.
Производительность цикла охлаждения	30 кг
Температурный режим заморозки	от 65 до -18 °С
Цикл заморозки	264 мин.
Производительность цикла заморозки	30 кг
Количество уровней	6
Расстояние между уровнями	30 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.7 кВт
Ширина	897 мм
Глубина	937 мм
Высота	1020 мм
Вес (без упаковки)	170 кг
Вес (с упаковкой)	184 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.