

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Камера шоковой заморозки Lainox NEOGC02 (встр. агрегат)****Цена с НДС: 2 388 796 руб.****Артикул: 373807****Под заказ**

|                                         |                 |
|-----------------------------------------|-----------------|
| Гарантия                                | 12 мес.         |
| Страна-производитель                    | Италия          |
| Холодильный агрегат                     | встроенный      |
| Температурный режим охлаждения, °C      | от 90 до 3      |
| Цикл охлаждения, мин                    | 90              |
| Производительность цикла охлаждения, кг | 105             |
| Температурный режим заморозки, °C       | от 90 до -18 °C |
| Цикл заморозки, мин                     | 240             |
| Производительность цикла заморозки, кг  | 70              |
| Подключение, В                          | 380             |
| Мощность, кВт                           | 7.1             |
| Ширина, мм                              | 1200            |
| Глубина, мм                             | 1050            |
| Высота, мм                              | 2430            |
| Вес (без упаковки), кг                  | 188             |
| Вес (с упаковкой), кг                   | 219             |

Камера шоковой заморозки [Lainox NEOGC02](#) 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 сенсорным управлением, встроенным холодильным агрегатом, подогреваемым температурным 4-точечным датчиком-щупом, рампой для загрузки тележки и дверцей с эргономичной ручкой и магнитными прокладками по периметру. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304 18/10 с пенополиуретановой теплоизоляцией без HCFC плотностью 42 кг/м<sup>3</sup> и толщиной 60 мм, испаритель - из меди и алюминия.

В камере возможно использовать тележки NKX201 вместимостью 20 GN 1/1 с расстоянием между уровнями 63 мм или СТ0311 вместимостью 20 GN 1/1 с расстоянием между уровнями 70 мм, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

**Режимы работы:**

- Охлаждение
- Заморозка
- Медленное приготовление: 85 °C
- Подогрев: 65 °C
- Функция размораживания: от -18 °C до 3 °C
- Функция расстойки в 5 фазах с ручным контролем влажности

#### **Особенности:**

- 7-дюймовый IPS-дисплей высокого разрешения
- Функция установки времени и температуры
- Автоматический режим с выбором программы из записанных в памяти
- Пользовательский режим с записью новых рецептов
- USB-порт
- Функция HACCP архивирования данных
- Герметичный компрессор с воздушным охлаждением
- Запатентованная система подачи влаги в рабочую камеру
- Система оттайки горячим газом
- Высокоэффективный испаритель с функцией впрыска газа
- Скругленная внутренняя облицовка
- Хладагент: R404a

#### **Дополнительные характеристики:**

- Мощность:
  - Охлаждение: 7,1 кВт
  - Нагрев: 2,4 кВт
- Потребляемая мощность:
  - Охлаждение: 7,1 кВт
  - Нагрев: 2,9 кВт
- Размеры:
  - Камера: 670x750x2120 мм
  - Конденсаторный блок: 1060x760x575 мм
- Толщина материала:
  - Корпус: 0,6 мм
  - Дверь: 0,8 мм
- Габариты в упаковке:
  - 2550x1200x1400 мм
  - 1025x805x900 мм
- Вес в упаковке:
  - 430 кг
  - 188 кг

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

Цены указаны с учетом НДС.