

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Камера шоковой заморозки IRBIS BCF 2/1-T2-R (без агрегата)****Цена с НДС: 2 464 210 руб.****Артикул: 665319****Под заказ**

|                                         |                 |
|-----------------------------------------|-----------------|
| Гарантия                                | 12 мес.         |
| Страна-производитель                    | Россия          |
| Холодильный агрегат                     | выносной        |
| Температурный режим охлаждения, °C      | от 90 до 3      |
| Цикл охлаждения, мин                    | 90              |
| Производительность цикла охлаждения, кг | 300             |
| Температурный режим заморозки, °C       | от 90 до -18 °C |
| Цикл заморозки, мин                     | 240             |
| Производительность цикла заморозки, кг  | 200             |
| Подключение, В                          | 380             |
| Мощность, кВт                           | 18.7            |
| Ширина, мм                              | 1650            |
| Глубина, мм                             | 2250            |
| Высота, мм                              | 2400            |
| Вес (без упаковки), кг                  | 820             |
| Вес (с упаковкой), кг                   | 902             |

Камера шоковой заморозки [IRBIS BCF 2/1-T2-R](#) служит для быстрого охлаждения и заморозки готовых продуктов с различной температурой - от горячих до прохладных, а также свежих овощей, грибов, ягод и т.д. Оборудование позволяет сэкономить время, необходимое для заморозки, являясь гарантом сохранения вкуса, полезных качеств и предотвращения заветривания.

Такие камеры широко используются на предприятиях пищевой промышленности, торговли, а также общепита.

*Выносной холодильный агрегат не входит в комплект поставки и заказывается отдельно.*

**Особенности:**

- Вместимость: 2 тележки на 20 уровней для противней 600x800 или гастроремкостей GN 2/1
- Пол камеры в виде четырехслойной сэндвич-панели: листовая нержавеющая сталь AISI 304, фанера 9 мм, изоляция – пенополиуретан, нержавеющая сталь AISI 304)

- Стенки камеры из трехслойных сэндвич-панелей 80 мм, соединенных между собой стяжными замками
- Внешняя обшивка из оцинкованной стали с белым полимерным покрытием
- Внутренняя обшивка из пищевой нержавеющей стали AISI 304
- Лоток для сбора конденсата от испарителя
- Вывод для дренажа в стеновой панели
- Дверные петли справа
- Уплотнение по периметру двери
- Отвод конденсата из камеры выполнен из гибкого шланга
- Электронный блок управления установлен на верхнем фризе
- Контроль над температурным режимом продуктов осуществляется по датчику-щупу, устанавливаемому непосредственно в продукт
- Хладагент R404A

#### **Комплектация:**

- Камера
- Компрессорно-конденсаторный агрегат на базе полугерметичного компрессора Bitzer и конденсатора (Италия)
- Специализированная система испарения для интенсивного охлаждения и заморозки
- Блок управления, в комплекте с выносной панелью управления (Италия)
- Температурный датчик-щуп, для контролирования процесса охлаждения и заморозки
- Фурнитура премиум класса европейского производителя

#### **Дополнительные опции:**

- Внешняя обшивка из нержавеющей стали AISI 304
- Обогреваемый пандус
- Ножки регулируемые высотой 150 мм
- Без пола (поддон из нержавеющей стали толщиной 2 мм на теплоизоляционной пластиковой прокладке)
- Тележка из нержавеющей стали AISI 304, 20 и 25 уровней для габаритностей GN 2/1 или противней 600x800 мм
- Противни из пищевой нержавеющей стали AISI 304 600x800 мм
- Ультрафиолетовая лампа для обеззараживания помещения
- Дополнительная дверь для организации камеры тоннельного типа
- Деревянная ящичная упаковка для транспортировки на дальние расстояния

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

Цены указаны с учетом НДС.