

Коммерческое предложение от 06.04.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Electrolux Professional EBFA11E

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf_shokovoj_zamorozki_electrolux_professional_ebfa11e



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Electrolux Professional EBFA11E** 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 дальтониэзма. Основные компоненты изготовлены из нержавеющей стали 304 AISI.

В комплект поставки входит трехточечный многосенсорный термощуп.

Особенности:

- 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
- 16-ступенчатые программы охлаждения

- 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 панель вентилятора для доступа к испарителю для очистки
- Автоматическая дверная коробка с подогревом
- 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
- 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
- Петля двери с левой стороны
-

Тип охлаждения конденсатора: воздух

Дополнительные характеристики:

- Мощность обогрева: 1,9 кВт
- Размер дренажной линии: 1 1/2"
- Клиренс по бокам и сзади: 5 см
- Индекс GWP: 2141
- Холодопроизводительность: 4220 Вт
- Вес хладагента: 2000 г
- Объем в упаковке : 1,98 м³

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	50 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	245 мин.
Производительность цикла заморозки	50 кг
Количество уровней	29
Расстояние между уровнями	28.5 мм
Гастроёмкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	4.15 кВт
Ширина	895 мм
Глубина	939 мм
Высота	1731 мм
Вес (без упаковки)	233 кг
Вес (с упаковкой)	241 кг
Страна производства	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.