



Schładzarka szokowa 252L, 10xGN 1/1,
790x900x(H)1535mm | Hendi 232187

Producent: Arctic

Nr referencyjny: 232187

Cechy produktu

Długość (mm): 790
Szerokość (mm): 900
Wysokość (mm): 1535
Wewnętrzna długość (mm): 640
Wewnętrzna szerokość (mm): 452
Wewnętrzna wysokość (mm): 870
Temperatura min. (°C): -18
Temperatura max. (°C): 3
Poziom hałasu (dB): 60
Maksymalna pojemność (l): 10
Waga netto (kg): 120
Odległość pomiędzy tacami (mm): 75
Moc wejściowa (W): 1180

Schładzarka szokowa Arctic 10 × GN 1/1 – 252 l, 790x900x(H)1535mm

Profesjonalna schładzarka szokowa Arctic przeznaczona do szybkiego schładzania oraz zamrażania potraw w restauracjach, hotelach, cateringu oraz kuchniach produkcyjnych. Urządzenie umożliwia bezpieczne obniżanie temperatury potraw zgodnie z procedurami HACCP, zachowując jakość, strukturę oraz świeżość produktów.

Najważniejsze zalety

 **Szybkie schładzanie**
Efektywne obniżanie temperatury potraw po zakończeniu gotowania.

 **Funkcja mrożenia szokowego**
Możliwość szybkiego zamrażania produktów do temperatury -18°C.

 **10 × GN 1/1**
Kompatybilność z pojemnikami GN 1/1 oraz blachami piekarniczymi 600 × 400 mm.

🔧🔧 Cyfrowy panel sterowania
Precyzyjna kontrola temperatury i cykli pracy.

🌱🌱 Ekologiczny czynnik R290
Wydajne i przyjazne dla środowiska chłodzenie.

🔧🔧 Konstrukcja gastronomiczna
Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej.

Konstrukcja i technologia

Komora urządzenia o pojemności **252 litrów** mieści **10 pojemników GN 1/1** z odstępem prowadnic wynoszącym **75 mm**. Wymuszone chłodzenie wentylatorem zapewnia równomierne rozprowadzanie zimnego powietrza w całej komorze.

Urządzenie wyposażone jest w **sondę temperatury produktu**, która umożliwia dokładną kontrolę temperatury potraw podczas procesu schładzania lub mrożenia.

Po zakończeniu cyklu urządzenie automatycznie przechodzi w **tryb przechowywania**, utrzymując odpowiednią temperaturę produktów. Bezpieczeństwo pracy zwiększają **alarm otwartych drzwi** oraz **mikrowyłącznik drzwi**.

Zastosowanie

Schładzarka szokowa przeznaczona do restauracji, hoteli, firm cateringowych oraz kuchni produkcyjnych. Idealna do szybkiego schładzania i zamrażania dań gotowych, półproduktów oraz deserów zgodnie z systemem HACCP.

Dane techniczne

Producent
Kod produktu
Zasilanie
M60 W
Pojemność komory
Pojemność
Odstęp między prowadnicami

R290
Wymiary zewnętrzne
Wymiary wewnętrzne
Waga netto

Numer artykułu: 232187