



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Шкаф шоковой заморозки POLAIR CRt20-L

Аппарат (шкаф) шоковой заморозки \*\*POLAIR CRt20-L\*\* (серия Light) предназначен для быстрого охлаждения и заморозки больших объёмов продуктов на пищевых производствах, предприятиях общественного питания и торговли. Корпус без щелей и стыков, обшитый нержавеющей сталью внутри и снаружи, гарантирует надёжную термоизоляцию, механическую прочность и долговечность.

**\*\*Особенности эксплуатации:\*\***

\* Температура воздуха: до 40 °С

...

Полное описание читайте на странице товара:  
<https://alfaprom.org/product/shkaf-shokovoi-zamorozki-polair-crt20-l/>

**Цена: 528759.00 руб.**





# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Характеристики

Серия	Light
Оттайка	принудительная
Тележка	нет
Тип шкафа	шоковой заморозки
Высота, мм	2160
Хладагент	R404, R452
Ширина, мм	800
Глубина, мм	860
Назначение	для хранения продукции
Мощность, кВт	3.1
Напряжение, В	380
Терморегулятор	электронный блок
Мягкое охлаждение	есть
Быстрое охлаждение	нет
Закалка мороженого	нет
Количество уровней	20
Подогрев термошупа	нет
Санитаризация рыбы	нет
Вес (с упаковкой), кг	280
Страна производства	Россия
Вес (без упаковки), кг	230
Мягкое замораживание	нет
Размер гастроёмкости	GN 1/1, EN 40x60
Время охлаждения, мин.	90
Быстрое замораживание	есть
Время замораживания, мин.	240

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Толщина стенки корпуса, мм	61
Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм	920x1000x2440
Вес охлаждаемого продукта, кг	90
Расстояние между уровнями, мм	67
Вес замораживаемого продукта, кг	70
Температурный режим (охлаждение), °С	+90 ... +3
Максимальная температура в камере, °С	-35
Температурный режим (замораживание), °С	+90 ... -18

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.