



Chłodziarko-zamrażarka szokowa AL5 Bartscher 700605

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: 700605

Cechy produktu

Szerokość (mm): 750

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 850

Czynnik chłodniczy: R404A

Waga (kg): 98

- Wykonana ze stali chromowo-niklowej 18/10
- Zgodna z wytycznymi HACCP
- Chłodzenie powietrzem obiegowym

Zamrażarka szokowa Bartscher

Niektóre z produktów żywnościowych warto schłodzić dużo szybciej niż pozostałe. Dzięki temu można uniknąć między innymi namnażania się mikroorganizmów w trakcie zbyt powolnego schładzania żywności. Wszyscy wiemy bowiem, jak wolna jest praca standardowej zamrażarki. Proces mrożenia przebiega dość powoli. Na szczęście istnieje rozwiązanie tego problemu - i mrożenie produktów da się znacząco przyspieszyć. W tym celu stworzono urządzenia nazywane zamrażarkami szokowymi. Działają one niezwykle szybko i stąd pochodzi ich nazwa. Oferowany przez nas sprzęt należy do tej właśnie kategorii maszyn mroźniczych.

Chłodziarkę dopracowano w każdym calu. Wykonano ją ze stali chromowo-niklowej 18/10 zgodnie z wytycznymi HACCP. Chłodzenie wnętrza oparte jest na powietrzu obiegowym. Dzięki temu zimne powietrze jest natychmiastowo rozprowadzane po całej komorze maszyny chłodniczej. Sprawia to, że we wnętrzu panuje optymalny dla żywności rozkład temperatury. W ramach szybkiego cyklu chłodzenia temperatura potraw może być obniżona z 90 do 3 stopni Celsjusza. Wydajność szokowa wynosi z kolei od 90 do - 18 stopni Celsjusza.