

Schładzarka szokowa 3 x GN 2/3, Arktic, 230V/420W, 640x660x437mm Arktic 237731

Producent: Arktic

Nr referencyjny: 237731

Cechy produktu

Długość (mm): 640
Szerokość (mm): 660
Wysokość (mm): 437
Waga netto (kg): 42
Moc wejściowa (W): 420
Napięcie (V): 230
Maksymalna pojemność: 3
Temperatura min. (°C): -38
Temperatura max. (°C): 10
Klasa klimatyczna: 4 (30°C 55% RH)
Rodzaj chłodzenia: Dynamiczne
Poziom hałasu (dB): 55
Grubość izolacji (mm): 60,60
Liczba drzwi: 1
Panel sterowania: Cyfrowy
Wewnętrzna długość (mm): 365
Wewnętrzna szerokość (mm): 340
Wewnętrzna wysokość (mm): 270

SCHŁADZARKA SZOKOWA · ARKTIC

Schładzarka szokowa Arktic – 3× GN 2/3,

230 V / 420 W, 640 × 660 × (H)437 mm

Kompaktowa schładzarka szokowa Arktic na **3 tace GN 2/3**, idealna dla małych punktów gastronomicznych, restauracji i kawiarni. Szybko schładza i zamraża szokowo dania oraz półprodukty, pomagając efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni. Wysoki współczynnik izolacji termicznej i frontowy panel z elektronicznym sterowaniem zapewniają precyzyjną, powtarzalną pracę.

Kluczowe parametry

3× GN 2/3 pojemność
do −38°C mrożenie szokowe
7 kg schładzanie / cykl
5 kg

zamrażanie / cykl	

Cechy i funkcje

PRACA I WYDAJNOŚĆ

- Schładzanie: 7 kg (+90°C → +3°C) na cykl
- Zamrażanie szokowe: 5 kg (+90°C → −18°C) na cykl
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Funkcja automatycznego przechowywania po zakończeniu cyklu
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem, rozmrażanie ręczne

KONSTRUKCJA I BEZPIECZEŃSTWO

- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 201
- Komora 340 × 365 × (H)270 mm, 3 pary prowadnic co 68 mm
- Izolacja 60 mm, parownik z ochroną antykorozyjną
- Termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Alarm i mikrowyłącznik otwartych drzwi, regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Warunki pracy: czynnik chłodniczy R290, klasa klimatyczna 4 (30°C, 55% RH), bezproblemowa praca w temperaturze otoczenia do 38°C, poziom hałasu 55 dB.

Dla kogo jest ten produkt

- **Firmy cateringowe i domy weselne —** szybkie schładzanie i mrożenie większych partii dań.
- **Restauracje i bistra —** efektywne planowanie cykli produkcyjnych i zachowanie świeżości.

- **Kawiarnie i lodziarnie** — kompaktowe urządzenie do małej kuchni.
- **Cukiernie** — szybkie schładzanie półproduktów i deserów.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Model	Arktic
Typ	Schładzarka szokowa (blast chiller)
Pojemność	3 × GN 2/3
Zakres temperatury	−38°C do +10°C
Wydajność schładzania	7 kg (+90°C → +3°C) / cykl
Wydajność zamrażania	5 kg (+90°C → −18°C) / cykl
Zasilanie	230 V

Parametr	Wartość
Moc	420 W
System chłodzenia	Dynamiczne (wymuszone), rozmrażanie ręczne
Czynnik chłodniczy	R290
Klasa klimatyczna	4 (30°C, 55% RH); praca do 38°C otoczenia
Sonda	W standardzie
Sterowanie	Termostat z cyfrowym wyświetlaczem
Prowadnice	3 pary, odstęp co 68 mm
Izolacja	Poliuretan, grubość 60 mm
Poziom hałasu	55 dB
Materiały	Stal nierdzewna AISI 201
Wymiary zewnętrzne	640 × 660 × 437 mm (dł. × szer. × wys.)

Parametr	Wartość
Wymiary (dł. × szer. × wys.)	365 × 340 × 270 mm
Waga netto	42 kg
EAN	8711369237731

Chcesz zachować świeżość dań i sprawniej planować produkcję w kuchni? Schładzarka szokowa Arktic na 3× GN 2/3 błyskawicznie schładza (7 kg/cykl) i zamraża szokowo (5 kg/cykl) z sondą w standardzie i automatycznym przechowywaniem po cyklu. **Dodaj ją do koszyka i usprawnij pracę swojej kuchni.**