

Камеры шоковой заморозки - производство



Москва, Россия

Промышленные камеры шоковой заморозки «Ирбис» используются в пищевой промышленности, предприятиях общественного питания и торговли, предназначены для быстрой заморозки больших объемов произведенной продукции. Функциональные, надежные, не уступающие по качеству зарубежным аналогам, а по некоторым характеристикам превосходящие импортные модели.

Предназначены для охлаждения/заморозки:

- Готовых охлажденных продуктов;
- Горячего продукта, прошедшего термическую обработку;
- Полуфабрикатов (мясных, рыбных и т.д.);
- Свежих ягод, овощей, фруктов, грибов;
- Кондитерских и хлебобулочных изделий, теста;

Характеристики:

- Материал корпуса: многослойная конструкция толщиной 120 мм;
- Внутренняя поверхность: пищевая нержавеющая сталь AISI 304;
- Теплоизоляция: высококачественный пенополиуретан;
- Электронный программатор;
- Температурный датчик-щуп;

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Анциферова Вера

84993502395