



PHU STAN-MAR Marek Łukowski
 www.stan-mar.com.pl
 biuro@stan-mar.com.pl
 tel: 0-61 879-82-52/ 0-61 879-88-26
 fax: 0-61 870-50-01

Typ: Zamrażarka szokowa dla pieczywa

Opis techniczny

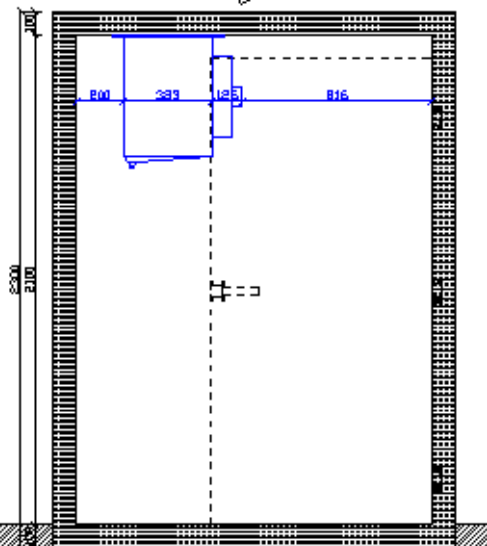
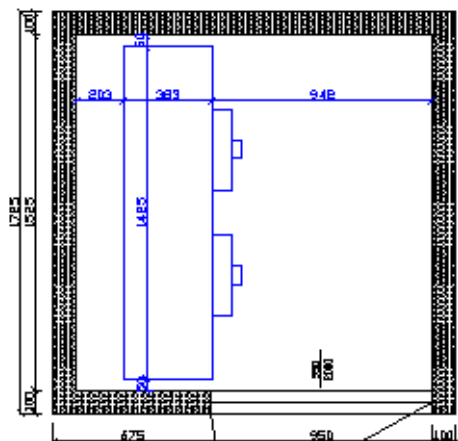


Wymiary: [mm]		Dł.	Szer.	Wys.
	Zewnętrzne	1725	1725	2300
	Wewnętrzne	1525	1525	2100

Ilość wsadu: ok. 50 [kg/h]
 Temperatura towaru: +25 [°C]
 Temperatura końcowa towaru: -20 [°C]
 Czas zamrażania: 1 [h]
 Czynnik chłodniczy: R-404a
 Ilość drzwi: 1

Wersja:

- 2 - wózkowa
- na agregat zewnętrzny
- wnętrze komory w całości wyłożone blachą kwasoodporną
- we wnętrzu komory odboje chroniące elementy chłodnicze
- obudowa wykonana z płyt zamkowych białych, rozbieralnych
- z pojedynczymi drzwiami
- izolacja wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej 100 mm
- podłoga wykonana z ekologicznej pianki poliuretanowej 100 mm wyłożona blachą kwasoodporną



Przeznaczenie:

Zadaniem komory szokowej – zamrażalniczej jest szybkie (w czasie około 60 minut) osiągnięcie temperatury ujemnej w całym przekroju produktu o temperaturze wejściowej ok. +25 C, w celu przerwania procesów biologicznych (fermentacja, procesy gnilne, itp.) oraz ograniczenie rozrostu kryształów lodu występującego w procesie długotrwałego konwencjonalnego wymrażania. Umożliwia to przedłużenie okresu składowania oraz zachowanie walorów odżywczych, smakowych i dietetycznych po rozmrożeniu. W procesie mrożenia szokowego również zostaje zminimalizowana ususzką.