COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Камера шоковой заморозки Lainox PDMC40T

Цена с НДС: 1 998 939 руб.

Артикул: **651032**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями, мм	60
Температурный режим охлаждения, °C	3от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11.5
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	1450
Высота, мм	2430
Вес (без упаковки), кг	450
Вес (с упаковкой), кг	495

Камера шоковой заморозки Lainox PDMC40T используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки изделий из теста с сохранением их первоначальных свойств. Резкое изменение температуры препятствует росту бактерий без потери влажности пищи. Модель оснащена электронно-программируемым управлением, подогреваемым температурным датчиком-щупом, съемными направляющими и дверцей с эргономичной ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

В камере возможно использовать 2 тележки CT2764 вместимостью 27 уровней или тележку CT5464 вместимостью 54 уровней, которые в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Мягкое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при постоянной температуре в камере 0 °C для блюд с нежной консистенцией, таких как овощи, крема, сливки, пригодных для хранения при 3 °C до 7 дней
- Жесткое охлаждение: от +90 до 3 °C за 90 мин при изменении температуры в камере для крупных продуктов и при полной загрузке камеры
- Мягкая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. с охлаждением до 3 °C и последующей заморозкой до -18 °C для сырых продуктов и полуфабрикатов, которые должны храниться долгое время при -18 °C

- Жесткая заморозка: от +90 до -18 °C за 240 мин. при постоянной температуре в камере -40 °C

Особенности:

- Функция установки времени и температуры
- Функция стерилизации
- Запись и установка программ
- Функция HACCP архивировния данных
- Устанавливающаяся вручную функция размораживания
- Съемное днище в форме ромба со сливным отверстием с крышкой с байонетной защелкой, обеспечивающей герметичность
- Выносной конденсатор с воздушным охлаждением
- Слив подключается к дренажной системе или съемному поддону
- Испаритель закрыт панелями из нержавеющей стали
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Производительность цикла заморозки: 150 кг/час*
- Размеры камеры: 870x1150x2120 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 43 °C

** Производительность указана для заморозки сырых недрожжевых круассанов весом 60 гр.*

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.