

RQSS 05E

Szybkoschładzarka RQSS 05E | schładzarka szokowa | 5xGN 1/1 | 0,825 kW | 790x740x850 mm

Chłodnictwo > Schładzarki - schładzarki szokowe



Opis

- Profesjonalna szybkoschładzarka usprawni pracę w każdej restauracyjnej kuchni, a także w stołówkach, szpitalach czy w cateringu
- Schładzanie szokowe pozwala na **zaplanowanie przyrządzania potraw z wyprzedzeniem**, zwiększając organizację pracy w kuchni
- Gwałtowny spadek temperatury **zapobiega namnażaniu się bakterii oraz wydłuża czas przechowywania produktów, przy zachowaniu jakości dań**
- Schłodzone produkty można przechowywać do 5 - 7 dni, natomiast zmrożone nawet do kilku miesięcy
- Zwiększa wydajność pracy i oszczędza znacznie czas pracy w kuchni
- Wygląd i powierzchnia delikatnych produktów, takich jak mięso, makaron, ryż, ryby czy owoce nie tracą swoich właściwości podczas zmrzania i schładzania szokowego, zachowując pełnię smaku i aromatu
- **Cykl chłodzenia:** +65° do +3°C w czasie 90 minut
- **Cykl mrożenia:** +65° do -18°C w czasie 240 minut
- Wyposażona w dotykowy panel sterowania
- Urządzenie kontroluje proces schładzania i zmrzania przez temperaturę sondy rdzeniowej lub czas trwania cyklu
- Po zakończonym cyklu chłodzenia/mrożenia uruchamia się tryb konserwacji, który utrzymuje temperaturę
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Bardzo dobra izolacja termiczna o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m3 od CFC
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami, bardzo proste w utrzymaniu w czystości
- Sonda rdzeniowa
- Bardzo wydajny system wentylacyjny
- Nóżki ze stali nierdzewnej regulowane na wysokość
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Drzwi z automatycznym zamykaniem - otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	790x740x850
Wydajność chłodnicza [kg/cykl]	18
Wydajność mroźnicza [kg/cykl]	10
Moc [kW]	0,825
Moc chłodnicza [kW]	0,713

Zasilanie [V]**230**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny