RQSS 10E

Szybkoschładzarka RQSS 10E | schładzarka szokowa | 10xGN1/1 | 1,345 kW | 790x840x1420 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 zmrażania 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 zmrażania 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]	**790x840x1420**
Wydajność chłodnicza [kg/cykl	**50**
Wydajność mroźnicza [kg/cykl]	**30**
Moc [kW]	**1,345**
Moc chłodnicza [kW]	**1,426**



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.