**Камеры шоковой заморозки промышленной серии**

Промышленные камеры шоковой заморозки «Ирбис» используются в пищевой промышленности, предприятиях общественного питания и торговли, предназначены для быстрой заморозки больших объемов произведено 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;



<http://irbispro.ru/kamery-shokovoj-zamorozki/freezing-ps.html>