



SD/急速冷冻柜

- > 国际知名品牌压缩机，自主研发的铜管加翅片式蒸发器，大功率循环风机，急速降温；
- > 热力膨胀阀控制系统流量，增加三气一体储液器，可适应不同环境；电磁阀热气融霜系统，融霜更彻底；
- > 进口温控器，四个过程一键切换，更有傻瓜模式，可满足不同客户需求；
- > 可升级物联网远程智能控制系统，实现24小时监控设备运行状态、故障自动报警、远程操作、数据采集及分析；
- > SUS304食品级不锈钢材质，更卫生、耐用性更强；
- > 70mm超厚高密度整体发泡箱体，不收缩不变形、保温效果更好，更节能；
- > 不锈钢把手及门内衬，耐用不存污；整体圆弧形设计，更美观、清洁无死角；方便拆卸的高强度密封条，可耐13KG拉力，密封性更好；
- > 专利技术门轴，15万次以上自动回归，开关门永不脱落；
- > 配置轴承式3寸PU材质万向刹车轮，移动方便，耐油性高，承重能力强；
- > 可根据要求配置层架；

Model 产品型号	Product Name 产品名称	Dimensions 尺寸:宽×深×高(mm)	Pan Quantity 烤盘/GN盆数量	Temperature 温度范围(°C)	Power 功率(W)	Voltage 电源 V/ph/Hz
SD5	五盘急速冷冻柜	800×832×971	5	-28~-35°C	800	220/1/50
SD10	十盘急速冷冻柜	800×832×1601	10	-28~-35°C	1300	220/1/50
SD15	十五盘急速冷冻柜	800×832×1951	15	-28~-35°C	2500	380/3/50



Blast Chillers +70°C to +3°C

The Blast Chilling cycle, the product temperature drops from +70°C to +3°C in 90 minutes.
The transition between +65°C and +10°C (ideal climate for the proliferation of bacterial), so fast as to prevent any generation.

The Foodstuff can be kept for 8 days in normally chiller.



Shock Freezers +70°C to -18°C

The maximum storage is achieved through the rapid production of cold to allow the production of microcrystals that optimally preserve the cells of the foodstuff.
The Shock Freezing drops the temperature from +70°C to -18°C in a maximum time of 240 minutes.

The food is quickly frozen and then be kept for months in normally freezer.

