

PRIME



**Prime: отличная производительность при
небольшом размере камеры,
наше простое решение для Вашего удобства**

Почему нужно выбрать Prime от Irinox?



**УМЕНЬШАЕТ
РАСХОДЫ НА СЫРЬЕ**



УМЕНЬШАЕТ ОБЪЕМ ОТХОДОВ



УВЕЛИЧИВАЕТ СРОК ХРАНЕНИЯ



**ОБЕСПЕЧИВАЕТ
ОТЛИЧНОЕ
КАЧЕСТВО И
БЕЗОПАСНОСТЬ.
ПРОДУКТОВ**



**ОПТИМИЗИРУЕТ
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
ПРОЦЕСС**

PRIME



Компактные шокеры от Irinox Professional, специально созданы для Шефов, которые согласны только на отличное качество даже при компактных размерах.

ПРОСТОЙ ИНТЕРФЕЙС

Специально созданный для интуитивного и простого использования с двумя циклами охлаждения и заморозки:

ДЕЛИКАТНЫЙ +3°C

Рекомендуется для более тонких кусков.

ИНТЕНСИВНЫЙ +3°C

Идеально для плотной продукции, крупных кусков или продуктов в упаковке.

ДЕЛИКАТНЫЙ -18°C

Двухфазный процесс, использует позитивные и негативные температуры.

ИНТЕНСИВНЫЙ -18°C

Быстрая заморозка продукции до минус 18 °C в сердцевине продукции.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

РАЗМЕРЫ (Ш x Г x В)	670 x 700 x 832
Электропитание	230 V-50Hz (1N+PE)
Номинальная мощность	1,10 kW
Номинальный ток	5,90 A

ЕМКОСТЬ ЛОТКА

GN1/1 Уровней (H=40 мм)	5
Шоковое охлаждение – объем за цикл * (90/+3°C)	17 кг
Шоковая заморозка- объем за цикл ** (90/-18°C)	10 кг

*в течение 90 минут **в течение 240 минут

IRINOX