

# 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**