Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT03

(Цена со склада в г.Москва)

240 040 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT03 используется на предприятиях общественного питания для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Оборудование рекомендуется использовать при температуре окружающей среды до 43 °C и относительной влажности до 65%. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом. Особенности: Исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий в охлаждаемом продукте Благодаря резкому перепаду температуры влага в продукте кристаллизуется в кратчайшие сроки, образуя кристаллы малых размеров, не нарушающие целостности клеточных тканей Хладагент: R404A Низкое потребление энергии Компактные размеры Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °C: от +70 до +3 Время для охлаждения 90 мин Температура замораживания продукта, °C: от +70 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 15 кг Масса продукта для замораживания 9 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33781
Производитель	ICEMAKE
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	750x740x750
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,15
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x280
Внутренний объем, л	70
Количество секций	1
Количество уровней	3
Время заморозки за один цикл, мин	240
Время охлаждения за один цикл, мин	90
Расположение агрегата	нижнее
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x810x900
Вес нетто, кг	82
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	89
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700