

**Аппарат шоковой заморозки HICOLD
W10TGN**



(Цена со склада в г.Москва)

623 374 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат шоковой заморозки HICOLD W10TGN предназначен для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Имеет 10 уровней (направляющих) под габаритность GN1/1. Особенности: Три режима работы: шоковая заморозка, шоковое охлаждение и деликатное шоковое охлаждение. Легкая чистка благодаря закругленным углам камеры. Регулируемые по высоте ножки позволяют установить аппарат на неровном полу. Дверца с автододчиком и фиксацией в положении 105°. Автоматическая оттайка. Шкаф отличается от обычных холодильных установок тем, что замороженная продукция в нем не покрывается льдом и не уменьшается в весе. Производительность: +90...+3 С (охлаждает 40 кг продукции за 90

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18269
Производитель	Hicold (Хайколд)
Страна производитель	Россия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,34
Ширина, мм	780
Глубина, мм	800
Высота, мм	1545
Количество секций	1
Количество уровней	10
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
Вес нетто, кг	140
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x830x1600
Код производителя	211666
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

мин.) +90...-18 С (охлаждает 28 кг продукции за 240 мин.)	
--	--