

**Аппарат шоковой заморозки NICOLD
W14TGN**



(Цена со склада в г.Москва)

741 715 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Аппарат шоковой заморозки NICOLD W14TGN 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 14 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	18270
Производитель	Nicold (Хайколд)
Страна производитель	Россия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,44
Ширина, мм	780
Глубина, мм	800
Высота, мм	1765
Количество секций	1
Количество уровней	14
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	160
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x830x1900
Код производителя	211506
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

автопроводчиком 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 50 кг продукции за 90 мин.) +90...-18 С (охлаждает 35 кг продукции за 240 мин.)