

Шкаф шоковой заморозки COOLEQ
CQF-13



(Цена со склада в г.Москва)

365 710 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-13 используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Все питательные свойства продукта сохраняются, исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом и самозакрывающимися дверцами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: Электронный блок управления Dixell с термощупом Система автоматической оттайки и испарения конденсата Хладагент: R404A Закругленные

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23222
Производитель	COOLEQ
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	800x800x1763
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Количество секций	1
Количество уровней	13
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)	840x840x1780
Вес нетто, кг	190
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	202
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

углы для удобной очистки Дополнительные характеристики: Вместимость: Гастроемкости: 13х GN 1/1 глубиной 40 мм / 9х GN 1/1 глубиной 65 мм Пекарские листы: 13х 600х400х40 мм / 9х 600х400х65 мм Толщина стали: 1,5 мм Производительность: +70...+3 С (охлаждает 60 кг продукции за 90 мин.) +70...-18 С (замораживает 38 кг продукции за 240 мин.)	
--	--