

**Шкаф шоковой заморозки Arach  
Cook Line ASH08K**



(Цена со склада в г.Москва)

**438 475 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Шкаф шоковой заморозки Arach Cook Line ASH08K предназначен для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена встроенным холодильным агрегатом. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали с пленочным покрытием Fingerprint Free. В комплект поставки входит температурный щуп. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Особенности: Ручная разморозка Циклы охлаждения / заморозки по времени и по термощупу Мягкий и жесткий циклы охлаждения / заморозки Автоматический переход в режим хранения после окончания охлаждения / заморозки Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °С: от +70 до +3 Время для охлаждения 90 мин

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	26516
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,195
Ширина, мм	790
Глубина, мм	760
Высота, мм	1600
Внутренний объем, л	249
Количество секций	1
Количество уровней	8
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
Вес нетто, кг	128
Вес в упаковке, кг	148
Габариты в упаковке, мм (ШxDxВ)	830x800x1790
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Температура замораживания продукта, °С: от +70 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 35 кг Масса продукта для замораживания 20 кг Расстояние между уровнями: 74 мм	
--	--