

Шкаф шоковой заморозки Arach  
Cook Line ASH15K



(Цена со склада в г.Москва)

**741 965 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Шкаф шоковой заморозки Arach Cook Line ASH15K 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 /

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	26518
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	3,512
Ширина, мм	790
Глубина, мм	760
Высота, мм	1950
Внутренний объем, л	352
Количество секций	1
Количество уровней	15
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	161
Вес в упаковке, кг	183
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	830x800x2150
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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  
Температура замораживания продукта, °С:  
от +70 до -18 Время для замораживания 240  
мин Масса продукта для охлаждения 60 кг  
Масса продукта для замораживания 40 кг  
Расстояние между уровнями: 70 мм