

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки

## Primax BE-103L-HSO



### Описание

- Шкаф шоковой заморозки Primax BE-103L-HSO пригоден для глубокой и экстренной заморозки полуфабрикатов и другой продукции, которая прошла тепловую обработку без потери внешнего вида и качества.
- Итальянские производители создали высокотехнологичную модель для размещения ее в помещениях профессиональных кухонь и на предприятиях по выпуску полуфабрикатов.
- Особенности и преимущества модели: конденсирование — воздушное; соответствие самым высоким санитарным и гигиеническим требованиям; электронное программирование; автоматическое размораживание; автоматическое поддержание температуры охлаждения; установка на полу.
- Конструктивные особенности данной модели: конструкция корпуса из нержавеющей стали; направляющие под гастроемкости съемные; 3 уровня для направляющих; нижнее расположение компрессора; работа от цепи с напряжением 220 В; блок электронного управления; пенополиуретановая изоляция между внешней и внутренней стенкой.
- Комплектация: термощуп.

### Характеристики

Вес, кг	75 кг
Страна	Италия
Количество уровней	3
Способ установки	напольный
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин

Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Температура охлаждения продукта	90 °С
Высота, мм	670 мм
Длина, мм	620 мм
Ширина, мм	675 мм

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.