

Описание товара Шкаф шоковой заморозки Abat

ШОК-20-1/1



Описание

- Холодильный шкаф для шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1 — удобная и вместительная модель, предназначенная для быстрой заморозки или охлаждения пищевой продукции (мяса, птицы, изделий из теста, овощей и проч.
-).
- Суть технологии шоковой заморозки заключается в очень быстром охлаждении продукции, благодаря чему в полуфабрикатах сохраняются все полезные и вкусовые свойства и витамины.
- Отечественный шкаф для шоковой заморозки Abat модель ШОК-20-1/1.
- Особенности.
- - Потребляет в сутки не более 2,5 кВт/час.
- - Удобное подключение к сети (220 В).
- - Температура охлаждения продукта в диапазоне от +50 до +3°C.
- - Температура замороженного продукта в диапазоне от +50 до -18°C.
- - Используются габариты размерами GN 1/1 или противни 600x400 мм.

Характеристики

Вес, кг	240 кг
Страна	Россия
Объем холодильной камеры	0.8 м3
Количество уровней	20
Температурный диапазон	50...-30
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин

Напряжение	220 В
Размер габаритов	GN/ 1/1
Температура замораживания продукта	50...-18 °С
Потребляемая электроэнергия	2.5 кВт/сутки
Температура охлаждения продукта	50...+3 °С
Высота, мм	2200 мм
Длина, мм	850 мм
Ширина, мм	890 мм

Информация на сайте 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.