

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icemake АТТ03



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icemake АТТ03** используется на предприятиях общественного питания для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Оборудование рекомендуется использовать при температуре окружающей среды до 43 °С и относительной влажности до 65%. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом.

Особенности:

- Исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий в охлаждаемом продукте
- Благодаря резкому перепаду температуры влага в продукте кристаллизуется в кратчайшие сроки, образуя кристаллы малых размеров, не нарушающие целостности клеточных тканей
- Хладагент: R404A
- Низкое потребление энергии
- Компактные размеры

Дополнительные характеристики:

- Внутренние размеры: 610x410x280 мм

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	3 °С
Производительность цикла охлаждения	15 кг
Температурный режим заморозки	-18 °С

Производительность цикла заморозки	9 кг
Объем	70 л
Количество уровней	3
Расстояние между уровнями	70 мм
Гастроёмкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.15 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	740 мм
Высота	от 750 до 780 мм
Вес (без упаковки)	82 кг
Вес (с упаковкой)	89 кг
Страна производства	Италия

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.