

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Angelo Po BF101S



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Angelo Po BF101S** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности.

Технология ChillStar исключает образование замороженной корки на поверхности охлаждаемых продуктов за счет автоматического изменения параметров цикла охлаждения - температуры и скорости потока воздуха. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304 с матовой отделкой.

Особенности:

- Электронная плата с ЖК-дисплеем
- Многоточечный термощуп
- Режим работы: IFR (Интеллектуальное определение консистенции продуктов)
- Электрическое размораживание

Дополнительные характеристики:

- Электрическая высота подачи: 50 мм
- Мощность охлаждения: 3,136 кВт
- Габариты в упаковке: 910x880x2020 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения

от 90 до 3 °C

Производительность цикла охлаждения	45 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	27 кг
Количество уровней	10
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	4 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	830 мм
Высота	1850 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Вес (с упаковкой)	225 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.