

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Primax BE-905T-LDO



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Primax BE-905T-LDO приобрел заслуженную популярность и поставляется на предприятия общественного питания, торговли и в небольшие цеха по выпуску полуфабрикатов.
- Шоковая заморозка обеспечивает долгое сохранение неиспользуемых в данное время продуктов или продукции после тепловой обработки, сохраняя все вкусовые качества, витамины и привлекательный внешний вид.
- Характерные особенности и преимущества модели: солидный дизайн корпуса модели; компактность оборудования; европейское качество сборки; высокая надежность и долговечность в эксплуатации; напольный тип устройства.
- Конструкция данного оборудования: корпус из нержавеющей стали; 5 уровней для gastronorm-емкостей; герметичная пенополиуретановая изоляция; электронный блок управления; встроенный хладагрегат; подключение к сети с напряжением 220 В; компрессор в нижней части корпуса.
- Комплектация: термощуп.

Характеристики

Вес, кг	110 кг
Страна	Италия
Количество уровней	5
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	800 мм
Длина, мм	820 мм
Ширина, мм	785 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.