

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icematic ST 15



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icematic ST 15** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Режимы работы:

- Жесткое охлаждение до 3 °C
- Мягкое охлаждение до 3 °C
- Заморозка до -18 °C

Особенности:

- Сенсорная панель управления
- Цикл:
 - По времени
 - По температуре
- Эффективная система вентиляции
- Высокая холодопроизводительность
- Звуковой сигнал, оповещающий, что дверь закрыта
- Антикоррозийные лопасти вентилятора

Характеристики

Холодильный агрегат

встроенный

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	102 мин.
Производительность цикла охлаждения	40 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	258 мин.
Производительность цикла заморозки	28 кг
Количество уровней	15
Расстояние между уровнями	68 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	2.7 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Высота	1970 мм
Вес (без упаковки)	185 кг
Ширина (в упаковке)	870 мм
Глубина (в упаковке)	920 мм
Высота (в упаковке)	2130 мм
Вес (с упаковкой)	200 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.