

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Coldline W6C



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Coldline W6C по своей вместительности и функционалу станет идеальным выбором для ресторанов среднего/небольшого формата.
- Это комбинированная модель, выполняющая быстрое охлаждение горячих продуктов до температуры +3 без потерь влаги, также снижают температуру продуктов до 18С.
- Кроме того, аппарат выполняет функцию размораживания и расстойки.
- Конструктивные особенности модели:
 - корпус и камера выполнены из прочной антикоррозийной стали AISI 304;
 - в камере 6 направляющих под ёмкости GN 1/1 или 600x400мм;
 - толщина теплоизоляции — 60мм;
 - верхняя панель усиленная;
 - нержавеющие регулируемые опоры.
- Технические решения:
 - сенсорная панель управления;
 - непрямоe динамическое охлаждение;
 - автоматическая разморозка газом;
 - охлаждение с +90С до +3С — 22кг;
 - заморозка с +90С до -18С — 18кг;
 - термощуп в комплекте поставки;
 - USB разъём;
 - эко-хладагент R404A;
 - подключение — 220V;
 - мощность оборудования — 1,08 кВт.

Характеристики

Количество уровней	6
Масса продукта для замораживания	18 кг
Масса продукта для охлаждения	22 кг
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	900 мм
Длина, мм	780 мм
Ширина, мм	859 мм
Мощность, кВт	1.08 кВт

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.