

Коммерческое предложение от 21.04.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-13

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf_shokovoj_zamorozki_cooleq_cqf_13



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Cooleq CQF-13** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Все питательные свойства продукта сохраняются, исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом и самозакрывающимися дверцами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электронный блок управления Dixell с термощупом
- Система автоматической оттайки и испарения конденсата
- Хладагент: R404A
- Закругленные углы для удобной очистки

Дополнительные характеристики:

-

Вместимость:

- Гастроемкости: 13х GN 1/1 глубиной 40 мм / 9х GN 1/1 глубиной 65 мм
- Пекарские листы: 13х 600х400х40 мм / 9х 600х400х65 мм
- Толщина стали: 1,5 мм

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 70 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	60 кг
Температурный режим заморозки	от 70 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	38 кг
Количество уровней	13
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60х40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Высота	1763 мм
Вес (с упаковкой)	220 кг
Страна производства	Китай

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.