

Описание товара Шкаф шоковой заморозки Eqta

ЕКО-08



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Eqta ЕКО-08 – устройство форсированного охлаждения горячих блюд и заготовок, устанавливаемое в производственных помещениях супермаркетов, предприятий питания и производства полуфабрикатов.
- Серия ЕКО – экономичная и надежная серия для любых заведений.
- Особенности модели: напольная установка; встроенная система генерации холода – агрегат установлен в нижней части шкафа; безопасный для озонового слоя хладагент R404a; охлаждение +90 °C/ -18 °C (глубокая заморозка) – выход 14 кг; охлаждение +90 °C/ +3 °C (шоковая заморозка) – выход 23 кг; 8 уровней для GN1/1; оттайка – автоматическая, естественная (без применения электронагревателя); испарение талой воды – естественное (без применения электронагревателя).
- Стандартная комплектация: кожух (без задней стенки) – нержавеющая сталь, перфорированная на фронтальной панели; камера – нержавеющая сталь; задняя стенка кожуха – пластиковая; пенополиуретановая бесшовная теплоизоляция; интуитивно понятная панель; встроенный температурный датчик; устойчивые ножки.

Характеристики

Страна	Испания
Количество уровней	8
Напряжение	220 В
Марка стали	AISI 304
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1

Высота, мм	1290 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	1.9 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.