

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icematic ST3 2/3



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icematic ST3 2/3** 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 °С
- Мягкое охлаждение до 3 °С
- Заморозка до -18 °С

Особенности:

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

Дополнительные характеристики:

- Размер противня: 354x325 мм

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	7 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	5 кг
Количество уровней	3
Гастроемкости GN 1/1	Да
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	0.7 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	805 мм
Высота	400 мм
Вес (без упаковки)	64 кг
Ширина (в упаковке)	630 мм
Глубина (в упаковке)	880 мм
Высота (в упаковке)	500 мм
Вес (с упаковкой)	70 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.