

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Nicold W14 TEN



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Nicold W14 TEN выполнен в нержавеющей корпусе, оснащён встроенным надёжным агрегатом и понятным электронным управлением.
- Актуален для предприятий питания, супермаркетов, пищевых производств, где требуется быстро охлаждать и замораживать в больших объёмах свежие или прошедшие тепловую обработку продукты.
- Среди отличительных особенностей модели: корпус и направляющие выполнены из нержавеющей стали; управление — электронная панель; вместительная камера на 14 уровней формата EN 60x40см, позволяет одновременно работать с 35-50кг продукции; встроенное холодообеспечение, агрегат расположен в нижнем отсеке; эффективная система воздушного охлаждения (доступны модификации с выносным и водяным охлаждением); регулируемые по высоте опоры.
- Рабочие параметры: расстояние между уровнями 70мм; охлаждение 50кг с +90С до +3С выполняется за 90 минут; заморозка 35кг с +90С до -18С выполняется за 240 минут; эксплуатационные t до +32 градусов.

Характеристики

Страна	Россия
Количество уровней	14
Способ установки	напольный
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Тип агрегата	Встроенный

Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Тип противня/гастроёмкости	EN60x40
Температура охлаждения продукта	90 °С
Высота, мм	1765 мм
Длина, мм	780 мм
Мощность, кВт	3.44 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.