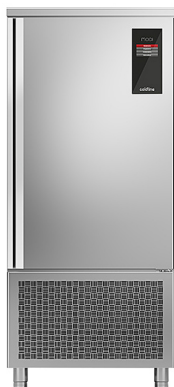


Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Coldline W14A



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Coldline W14A** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности.

Особенности:

- Сенсорная панель управления 4,3", защищенная прочным закаленным стеклом
- Режим дегидратации
- Режим «Шоколад» за несколько минут выполняет кристаллизацию пралине, шоколадных конфет и плиток
- Ручной цикл позволяет регулировать температуру в пределах от -40 °C до 65 °C и интенсивность вентиляции в диапазоне от 25% до 100%
- Деликатная разморозка продукта
- Расстойка при оптимальном микроклимате для получения теста высочайшего качества
- Хладагент: R452a
- Щуп
- Изоляция толщиной 60 мм
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304

Дополнительные характеристики:

- Мощность охлаждения: 5,44 кВт

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	70 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	56 кг
Количество уровней	14
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	5.2 кВт
Ширина	780 мм
Глубина	800 мм
Высота	1778 мм
Вес (с упаковкой)	200 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.