

Описание товара Аппарат шоковой заморозки

Coldline W7TGN



Описание

- Аппарат шоковой заморозки Coldline W7TGN с воздушным охлаждением рассчитан под загрузку семи гастроёмкостей формата GN 1/1.
- Устанавливается напольно (регулируемые опоры в комплекте), отсек с холодильным агрегатом расположен внизу конструкции.
- Использование данного аппарата будет эффективным для среднего формата ресторанов, столовых, предприятий торговли, где стоят задачи организации быстрого процесса охлаждения и шоковой заморозки прошедших тепловую обработку продуктов для последующего продолжительного хранения.
- Конструкция шкафа полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали.
- Распашная дверца с автодоводчиком и магнитным уплотнителем.
- Применена ППУ-изоляция толщиной 60мм.
- Характеристики модели:
 - уровней в камере — 7;
 - охлаждение с $t +90^{\circ}\text{C}$ до $+3^{\circ}\text{C}$ — 25кг за 90мин.;
 - заморозка ударная с $t +90^{\circ}\text{C}$ до -18°C — 18кг за 240мин.;
 - охлаждение динамическое;
 - размораживание автоматическое;
 - микропроцессорное электронное управление;
 - термощуп в комплекте.
- Технические параметры:
 - хладагент R404a;
 - климатическое исполнение — тропическое, внешние t до $+43^{\circ}\text{C}$;
 - эл.сеть подключения — 220V;
 - мощность аппарата — 1,09 кВт.

Характеристики

Количество уровней	7
Масса продукта для замораживания	18 кг
Масса продукта для охлаждения	25 кг
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °C
Высота, мм	1080 мм
Длина, мм	710 мм
Мощность, кВт	1.09 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.