

Описание товара Шкаф шоковой заморозки Arach

ASH10K



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Arach ASH10K** предназначен для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена встроенным холодильным агрегатом. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали с пленочным покрытием Fingerprint Free.

В комплект поставки входит температурный щуп. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручная разморозка
- Циклы охлаждения / заморозки по времени и по термощупу
- Мягкий и жесткий циклы охлаждения / заморозки
- Автоматический переход в режим хранения после окончания охлаждения / заморозки

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 820x800x1645 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Автоматическая разморозка горячим газом (DF)

Характеристики

Холодильный агрегат

встроенный

Температурный режим охлаждения	от 70 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	40 кг
Температурный режим заморозки	от 70 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	25 кг
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	74 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.79 кВт
Ширина	790 мм
Глубина	760 мм
Высота	1610 мм
Вес (без упаковки)	136 кг
Вес (с упаковкой)	156 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.