

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icematic ST5 1/1



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icematic ST5 1/1** 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

Характеристики

Холодильный агрегат

встроенный

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	85 мин.
Производительность цикла охлаждения	14 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	268 мин.
Производительность цикла заморозки	10 кг
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	68 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.264 кВт
Потребляемая мощность	0.84 кВт
Ширина	730 мм
Глубина	от 660 до 1350 мм
Высота	896 мм
Вес (без упаковки)	106 кг
Вес (с упаковкой)	117 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.