

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icematic BT 40/150



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icematic BT 40/150** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена термощупом. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, лопасти вентилятора - из композиционной пластмассы.

Режимы работы:

- Шоковое охлаждение
- Шоковая заморозка
- Цикл разморозки
- Функция мороженое
- Цикл консервации
- Собрание стандартных программ

Особенности:

- Сенсорная панель управления
- Правая навесная дверь
- Внутренний пол из прессованного материала
- USB-рекордер

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 1 тележка GN 2/1
- Размер тележки: 600x1000 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	150 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	135 кг
Напряжение	380 В
Мощность	10.97 кВт
Потребляемая мощность	7.4 кВт
Ширина	1580 мм
Глубина	1390 мм
Высота	2350 мм
Вес (без упаковки)	310 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.