

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Icemake AT03ISO



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Icemake AT03ISO – компактное хладооборудование для заведений общепита с малым количеством посадочных мест или небольших продмагазинов.
- Может устанавливаться на пол помещения или на подставку.
- Предназначен для плавного охлаждения/заморозки мясной/рыбной продукции, готовых блюд за краткий период времени.
- Особенности модели:
 - хладоснабжение – встроенный холод;
 - хладоустановка в нижнем отсеке;
 - внутренние габариты шкафа (камера) – 610x410x280 мм;
 - гастронормированный внутренний объем – GN 1/1 или противни 600x400, промежуток 70 мм;
 - электронный контроль температуры и циклов заморозки/охлаждения, сенсорная панель, цифровой дисплей;
 - тропическое исполнение – температура эксплуатации до +43 °С.
- Стандартная комплектация:
 - внешняя облицовка корпуса – сталь нержавеющей;
 - регулируемые ножки-опоры;
 - дверка – распашной механизм, глухая.

Характеристики

Объем холодильной камеры	70 м3
Объем	70 л
Количество уровней	3
Масса продукта для замораживания	11 кг

Масса продукта для охлаждения	14 кг
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	-18 °С
Высота, мм	750 мм
Длина, мм	750 мм
Мощность, кВт	1.15 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.