

**Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE
АТТ10**



(Цена со склада в г.Москва)

533 216 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки IceMakе АТТ10 используется на предприятиях общественного питания для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Оборудование рекомендуется использовать при температуре окружающей среды до 43 °С и относительной влажности до 65%. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом. Особенности: Исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий в охлаждаемом продукте. Благодаря резкому перепаду температуры влага в продукте кристаллизуется в кратчайшие сроки, образуя кристаллы малых размеров, не

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33787
Производитель	ICEMAKE
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	750x740x1300
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,49
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x760
Внутренний объем, л	100
Количество секций	1
Количество уровней	10
Время заморозки за один цикл, мин	240
Время охлаждения за один цикл, мин	90
Расположение агрегата	нижнее
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	810x770x1400
Вес нетто, кг	112
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	120
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

нарушающие целостности клеточных тканей
Хладагент: R404A Низкое потребление энергии
Технические характеристики:
Температура охлаждения продукта, °С: от +70 до +3
Время для охлаждения 90 мин
Температура замораживания продукта, °С: от +70 до -18
Время для замораживания 240 мин
Масса продукта для охлаждения 25 кг
Масса продукта для замораживания 15 кг