Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Шкаф шоковой заморозки Apach Cook Line ASH03K

(Цена со склада в г.Москва)

257 509 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Apach Cook Line ASH03K 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 Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °C: от +70 до +3 Время для охлаждения 90 мин Температура замораживания продукта, °C: от +70 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 10 кг Масса продукта для замораживания 6 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26515
Производитель	Apach Cook Line
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	760x670x895
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,83
Количество секций	1
Количество уровней	3
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)	810x740x1080
Вес нетто, кг	77
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	92
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700