Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

**8(800)550-91-79**

# Аппарат шоковой заморозки VIATTO D10

(Цена со склада в г.Москва)

## 370 428 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

## ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки VIATTO D10 используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена цифровой панелью управления с дисплеем и цифровым термометром. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Особенности: Вентилируемое охлаждение Автоматическая оттайка Хладагент: R404a Эксплуатация при температуре окружающей среды до 38 °C Дополнительные характеристики: Размер камеры: 660x640x870 мм температура охлаждения +70°+3°C = 40 кг температура заморозки +70°-18°C = 28 кг Расстояние между уровнями 70 мм

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Код товара | 31823 |
| Производитель | VIATTO (Виатто) |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 800x815x1645 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 1,3 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 660x640x870 |
| Внутренний объем, л | 241.2 |
| Количество секций | 1 |
| Количество уровней | 10 |
| Расположение агрегата | нижнее |
| Количество дверей | 1 |
| Размер противней, мм | GN 1/1 или 600x400 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 900x900x1800 |
| Вес нетто, кг | 161.66 |
| Вес в упаковке, кг | 178 |
| Комплектация | щуп |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |