

**Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE
ATT05**



(Цена со склада в г.Москва)

309 378 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки IceMakе ATT05 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 нарушающие целостности клеточных тканей Хладагент: R404А Низкое потребление энергии Компактные размеры 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 23 кг Масса продукта для замораживания 12 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33786
Производитель	ICEMAKE
Страна производитель	Италия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,424
Ширина, мм	750
Глубина, мм	740
Высота, мм	870
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x410
Внутренний объем, л	100
Количество секций	1
Количество уровней	5
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
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	98
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	810x770x1040
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000