

**Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE  
ATT05**



(Цена со склада в г.Москва)

**318 659 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: R404A. 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