

**Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE
АТТ10**



(Цена со склада в г.Москва)

489 900 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
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,49
Ширина, мм	750
Глубина, мм	740
Высота, мм	1300
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
Вес нетто, кг	112
Вес в упаковке, кг	120
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	810x770x1400
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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