

**Шкаф шоковой заморозки SH10
ARACH**



(Цена со склада в г.Москва)

556 879 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Arach SH10 предназначен для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена встроенным холодильным агрегатом, самозакрывающимися дверями с магнитным уплотнителем и регулируемыми по высоте ножками. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304, днище, потолок и тыльная часть - из оцинкованного листа, изоляция - из пенополиуретана толщиной 60 мм. В комплект поставки входит температурный щуп. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Особенности: Динамическое охлаждение Автоматический режим поддержания температуры Ручная разморозка Экологически безопасный хладагент R507 Климатический класс: Тропический (T) Встроенным конденсаторный блок со съемной емкостью для сбора водного конденсата

Дополнительные характеристики:
Температура охлаждения +70°+3°C

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2223
Производитель	Arach (Апач)
Страна производитель	Италия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,6
Ширина, мм	750
Глубина, мм	740
Высота, мм	1260
Внутренний объем, л	190
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	105
Вес в упаковке, кг	122
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	800x800x1400
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

(охлаждает 35 кг продукции, за 90 мин.) Температура заморозки +70°-18°С (замораживает 25 кг продукции за 240 мин.) Расстояние между уровнями 70 мм	
---	--