

**Аппарат шоковой заморозки VIATTO
ATT05**



(Цена со склада в г.Москва)

131 468 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат шоковой заморозки VIATTO ATT05 используется на предприятиях общественного питания, торговли и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена электронной панелью управления и встроенным холодильным агрегатом. В комплект поставки входит щуп.

Характеристики: температура охлаждения $+70^{\circ}+3^{\circ}\text{C} = 23$ кг температура заморозки $+70^{\circ}-18^{\circ}\text{C} = 12$ кг климатический класс до $+43^{\circ}\text{C}$ расстояние между уровнями 70 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	17079
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,424
Ширина, мм	750
Глубина, мм	740
Высота, мм	870
Внутренние размеры камеры, мм	610x410x410
Количество секций	1
Количество уровней	5
Расположение агрегата	нижнее
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	98
Комплектация	щуп
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	бесплатно