

**Шкаф шоковой заморозки COOLEQ
CQF-13**



(Цена со склада в г.Москва)

304 684 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-13 используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Все питательные свойства продукта сохраняются, исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом и самозакрывающимися дверцами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Особенности: Электронный блок управления Dixell с термощупом Система автоматической оттайки и испарения конденсата Хладагент: R404A Закругленные

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23222
Производитель	COOLEQ
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	6
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	800
Высота, мм	1763
Внутренний объем, л	290
Количество секций	1
Количество уровней	13
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	190
Вес в упаковке, кг	202
Габариты в упаковке, мм (ШxDxB)	840x840x1780
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

углы для удобной очистки
Дополнительные характеристики:
Вместимость: Гастроемкости: 13х GN 1/1
глубиной 40 мм / 9х GN 1/1 глубиной 65 мм
Пекарские листы: 13х 600х400х40 мм / 9х
600х400х65 мм Толщина стали: 1,5 мм
Производительность: +70...+3 С (охлаждает
60 кг продукции за 90 мин.) +70...-18 С
(замораживает 38 кг продукции за 240 мин.)