

**Шкаф шоковой заморозки Arach
Cook Line ASH05K**



(Цена со склада в г.Москва)

272 917 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Arach Cook Line ASH05K предназначен для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена встроенным холодильным агрегатом. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали с пленочным покрытием Fingerprint Free. В комплект поставки входит температурный щуп. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Особенности: Ручная разморозка Циклы охлаждения / заморозки по времени и по термощупу Мягкий и жесткий циклы охлаждения / заморозки Автоматический переход в режим хранения после окончания охлаждения / заморозки Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °C: от +70 до +3 Время для охлаждения 90 мин Температура замораживания продукта, °C: от +70 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 20 кг Масса продукта для замораживания 13 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26514
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,3
Ширина, мм	760
Глубина, мм	670
Высота, мм	895
Внутренний объем, л	91
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	82
Вес в упаковке, кг	97
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	810x740x1080
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000