

**Шкаф шоковой заморозки Arach  
Cook Line ASH03K**



(Цена со склада в г.Москва)

**248 710 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Шкаф шоковой заморозки Arach Cook Line ASH03K 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, °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 10 кг Масса продукта для замораживания 6 кг

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	26515
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0,83
Ширина, мм	760
Глубина, мм	670
Высота, мм	895
Внутренний объем, л	91
Количество секций	1
Количество уровней	3
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	77
Вес в упаковке, кг	92
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	810x740x1080
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000