

Шкаф шоковой заморозки Arach
Cook Line ASH10K



(Цена со склада в г.Москва)

646 801 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Arach Cook Line ASH10K 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26517
Производитель	Arach Cook Line
Страна производитель	Италия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,79
Ширина, мм	790
Глубина, мм	760
Высота, мм	1600
Внутренний объем, л	249
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	136
Вес в упаковке, кг	156
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	830x800x1790
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

Температура замораживания продукта, °С: от +70 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 40 кг Масса продукта для замораживания 25 кг Расстояние между уровнями: 74 мм	
--	--