

**Аппарат шоковой заморозки VIATTO
D5**



(Цена со склада в г.Москва)

212 325 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Аппарат шоковой заморозки VIATTO D5 предназначен для быстрой заморозки продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена щупом и цифровой панелью управления с дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Особенности: Вентилируемое охлаждение Автоматическая оттайка Эксплуатация при температуре окружающей среды до 38 °С
Дополнительные характеристики:
Объем: 169 л Хладагент: R209a Толщина изоляции стенок: 75 мм температура охлаждения +70°+3°С = 18 кг температура заморозки +70°-18°С = 14 кг Расстояние между уровнями 70 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31824
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	815
Высота, мм	1015
Внутренние размеры камеры, мм	660x640x400
Внутренний объем, л	169
Количество секций	1
Количество уровней	5
Расположение агрегата	нижнее
Количество дверей	1
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Вес нетто, кг	116
Вес в упаковке, кг	130
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	870x900x1100
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000