

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Coldline W5C



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Coldline W5C — компактная модель на 5 уровней и с большим функционалом.
- Позволяет шоковую заморозку, стандартное замораживание, хранение, разморозку и расстойку.
- Отличный выбор для ресторанов небольшого формата.
- Конструктивный материал корпуса и камеры — высокопрочная антикоррозийная сталь AISI304.
- Теплоизоляция корпуса 60мм.
- Тропический класс исполнения.
- Монтируется шкаф на регулируемых по высоте нержавеющей ножках.
- Особенности модели:
 - сенсорная панель управления;
 - вместительность камеры — 5 gastronorm GN 1/1 или противней 600x400мм;
 - непрямое динамическое охлаждение;
 - автоматическая разморозка газом;
 - охлаждение с +90С до +3С — 20кг;
 - заморозка с +90С до -18С — 16кг;
 - верхняя панель усиленная;
 - термощуп в комплекте поставки;
 - USB разъём;
 - эко-хладагент R404A;
 - подключение — 220V;
 - мощность оборудования — 0,88 кВт.

Характеристики

Количество уровней	5
Масса продукта для замораживания	16 кг
Масса продукта для охлаждения	20 кг
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	840 мм
Длина, мм	780 мм
Хладагент	R404a

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.