

Описание товара Шкаф шоковой заморозки PRIMAX BE-910T-LDO



Описание

Шкаф шоковой заморозки **PRIMAX BE-910T-LDO** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена многофункциональным электронным микропроцессором.

В комплект поставки входит щуп.

Особенности:

- Электронная панель управления
- Воздушная конденсация
- Автоматическая система размораживания
- Автоматическое охлажденное хранение в конце цикла
- Корпус из нержавеющей стали
- Пенополиуретановая изоляция толщиной 60 мм
- Съёмные направляющие
- Хладагент: R404a

Дополнительные характеристики:

- Внутренние размеры камеры: 700x470x770 мм
- Мощность охлаждения: 1,355 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Бактерицидная лампа

Характеристики

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Температурный режим охлаждения | от 90 до 3 °С |
| Производительность цикла охлаждения | 28 кг |
| Температурный режим заморозки | от 90 до -18 °С |
| Производительность цикла заморозки | 18 кг |
| Количество уровней | 10 |
| Гастроемкости GN 1/1 | Да |
| Противни 60x40 см | Да |
| Напряжение | 220 В |
| Мощность | 1.559 кВт |
| Ширина | 820 мм |
| Глубина | 825 мм |
| Высота | 1680 мм |
| Вес (без упаковки) | 193 кг |
| Страна производства | Италия |

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.