

# 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 gastronormов 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;
  - термошуп 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](http://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.