

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Coldline W3UGS



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Coldline W3UGS** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена термощупом, встроенным агрегатом и электронным дисплеем. Корпус, направляющие и стойки выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Ручка со встроенным замком
- Принудительная воздушная оттайка
- Регулируемые по высоте ножки
- Хладагент: R452a

Дополнительные характеристики:

- Тип габаритности: GN 2/3
- Мощность охлаждения: 0,579 кВт
- Толщина изоляции: 50 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °C
Производительность цикла охлаждения	7 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C

Производительность цикла заморозки	5 кг
Количество уровней	4
Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	625 мм
Глубина	600 мм
Высота	421 мм
Вес (без упаковки)	54 кг
Ширина (в упаковке)	640 мм
Глубина (в упаковке)	685 мм
Высота (в упаковке)	535 мм
Вес (с упаковкой)	56 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.