

Описание товара Аппарат шоковой заморозки

Coldline W3TGO



Описание

- Аппарат шоковой заморозки Coldline W3TGO отлично подойдёт под задачи небольшого ресторана.
- Работает на воздушном охлаждении, имеет компактную конструкцию, устанавливается настольно.
- Контроль работы аппарата осуществляется посредством микропроцессорного электронного блока.
- Конструктивные особенности модели: камера на 3 уровня; корпус и камера выполнены из нержавеющей стали; распашные глухие двери с магнитным легкосъёмным уплотнителем; толщина ППУ-изоляции — 50мм.
- Характеристики модели: вместимость — 3 gastronormы GN 2/3 с шагом 60мм; охлаждение с t +90С до +3С — 7кг за 90мин.
- ; заморозка ударная с t +90С до -18С — 5кг за 240мин.
- ; охлаждение динамическое; автоматическое размораживание; микропроцессорное электронное управление.
- Технические параметры: хладагент R404a; климатический класс до +38С; эл.
- сеть подключения — 220V; мощность аппарата — 0,36 кВт.

Характеристики

Вес, кг	50 кг
Страна	Италия
Количество уровней	3
Способ установки	настольный

Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Температура охлаждения продукта	90 °С
Высота, мм	421 мм
Длина, мм	625 мм
Ширина, мм	600 мм

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.