

Коммерческое предложение от 10.04.2025

Наименование товара: Аппарат шоковой заморозки Coldline W7TGN

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/apparat-shokovoy-zamorozki-coldline-w7tgn>



Описание

- Аппарат шоковой заморозки Coldline W7TGN с воздушным охлаждением рассчитан под загрузку семи гастроёмкостей формата GN 1/1.
- Устанавливается напольно (регулируемые опоры в комплекте), отсек с холодильным агрегатом расположен внизу конструкции.
- Использование данного аппарата будет эффективным для среднего формата ресторанов, столовых, предприятий торговли, где стоят задачи организации быстрого процесса охлаждения и шоковой заморозки прошедших тепловую обработку продуктов для последующего продолжительного хранения.
- Конструкция шкафа полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали.
- Распашная дверца с автодоводчиком и магнитным уплотнителем.
- Применена ППУ-изоляция толщиной 60мм.
- Характеристики модели:
 - уровней в камере — 7;
 - охлаждение с t +90С до +3С — 25кг за 90мин.;
 - заморозка ударная с t +90С до -18С — 18кг за 240мин.;
 - охлаждение динамическое;

- размораживание автоматическое;
- микропроцессорное электронное управление;
- термощуп в комплекте.
- Технические параметры:
- хладагент R404a;
- климатическое исполнение — тропическое, внешние t до +43С;
- эл.сеть подключения — 220V;
- мощность аппарата — 1,09 кВт.

Характеристики

Количество уровней	7
Масса продукта для замораживания	18 кг
Масса продукта для охлаждения	25 кг
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	1080 мм
Длина, мм	710 мм
Мощность, кВт	1.09 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.