

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Angelo Po VS31M



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Angelo Po VS31M** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности.

Охлаждаемый отсек с закругленными углами имеет отвод конденсата в нижней части. Откидная крышка панели вентилятора позволяет производить полную очистку испарителя. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304, съемная стойка контейнера - из нержавеющей стальной проволоки.

Особенности:

- Многоточечный зонд
- Воздушное размораживание
- Полиуретановая изоляция толщиной 55 мм

Дополнительные характеристики:

- Электрическая высота подачи: 50 мм
- Мощность охлаждения: 0,616 кВт
- Габариты в упаковке: 810x770x1040 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °C
Производительность цикла охлаждения	10.8 кг

Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C
Производительность цикла заморозки	3.6 кг
Количество уровней	3
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	0.68 кВт
Ширина	745 мм
Глубина	700 мм
Высота	870 мм
Вес (без упаковки)	82 кг
Вес (с упаковкой)	92 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.