

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Samaref PO 5T SP



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Samaref PO 5T SP** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку, с сохранением его первоначальных свойств. Модель без столешницы и борта для встраивания в структуру глубиной 700 мм, оснащена термощупом и вентиляторами, отсекающими потоки воздуха при открывании двери. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Мультифункциональная панель управления
- Технология Cook and chill (возможность размещения продуктов температурой 90 °С)
- Снимаемая структура направляющих
- Катафорезная обработка испарителя
- Легкий доступ к испарителю
- Дно камеры с отверстием для слива
- Система рециркуляции воздуха
- Тропический класс работы 43 °С
- Закругленные углы
- Эргономичная ручка по всему корпусу
- Возможность установки дополнительных направляющих

Дополнительные характеристики:

- Температура в камере при шоковой заморозке: -40 °С
- Холодопроизводительность: 1,78 кВт

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	20 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	14 кг
Количество уровней	5
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	1.04 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота	810 мм
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.