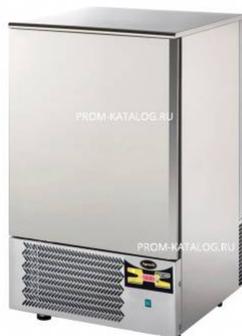


Описание товара Шкаф шоковой заморозки Arach

SH10



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Arach SH10 – элемент технологической цепочки Cook and Chill для периодического приготовления однородной пищевой продукции и сохранения её в бактериологически безопасных условиях согласно HACCP.
- Модель позволяет оптимизировать загрузку кухонного оборудования ресторана, может использоваться на любых пищевых производствах.
- Особенности модели: собственный генератор холода; производительность: плюсовой процесс – 35 кг/1,5 ч (охлаждение: +70 °С...+3 °С), минусовый процесс – 25кг/4 ч (заморозка: +70 °С...-18 °С); возможность ускоренной заморозки; процессы ведутся по заданному времени или по показаниям термодатчика; автоматический режим хранения по завершению процесса; разморозка – ручной режим, без ТЭН; шаг между уровнями – 70 мм.
- Стандартная комплектация: внутренние и наружные облицовки – нержавеющая сталь; теплоизоляция корпуса – ППУ; электронный блок управления с дисплеем и светоиндикацией; термощуп; направляющие для установки противней (600x400 мм) и гастроемкостей (GN 1/1); дверь с уплотнителем, самозакрывающаяся; ванночка сбора талой воды; ножки с регулировкой.

Характеристики

Вес, кг	102 кг
Рабочие температуры	70...+3/70...-18 °С
Страна	Италия
Тип двери	Глухая
Количество уровней	10
Полезный объем	180 л

Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	70...-18 °С
Температура охлаждения продукта	70...+3 °С
Высота, мм	1260 мм
Длина, мм	750 мм
Мощность, кВт	1,6 кВт

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.