

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Vortmax BC10P



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Vortmax BC10P** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку, с сохранением его первоначальных свойств. Модель оснащена встроенным конденсатором со съемным поддоном для конденсата. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304, изолирующий материал - не содержащий ХФУ или ГХФУ полиуретан под высоким давлением.

Особенности:

- Ручная разморозка (без ТЭНа разморозки)
- Тропический климатический класс
- Скругленные внутренние углы камеры для упрощения очистки
- Хладагент R452

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
 - Температура окружающей среды: 43 °C
 - Влажность: 65%
- Толщина изоляции: 60 мм

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 70 до 3 °C
Температурный режим заморозки	от 70 до -18 °C

Количество уровней	10
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	750 мм
Глубина	750 мм
Высота	1280 мм
Вес (без упаковки)	117 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.