

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Cooler CQF-5



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Cooler CQF-5** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Все питательные свойства продукта сохраняются, исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом и самозакрывающимися дверцами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электронный блок управления Dixell с термощупом
- Система автоматической оттайки и испарения конденсата
- Хладагент: R404A
- Закругленные углы для удобной очистки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - Гастроемкости: 5х GN 1/1 глубиной 40 мм / 3х GN 1/1 глубиной 65 мм
 - Пекарские листы: 5х 600х400х40 мм / 3х 600х400х65 мм
- Толщина стали: 1,5 мм

Характеристики

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

Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	20 кг
Температурный режим заморозки	от 70 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	15 кг
Количество уровней	5
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	0.86 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Высота	930 мм
Вес (с упаковкой)	130 кг
Страна производства	Китай

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.