

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Angelo Po XS51M



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Angelo Po XS51M** 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
- Верхняя панель отсутствует
- Полиуретановая изоляция толщиной 55 мм

Дополнительные характеристики:

- Электрическая высота подачи: 50 мм
- Мощность охлаждения: 1,054 кВт
- Габариты в упаковке: 810x770x1100 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения

от 90 до 3 °C

Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	22 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	13 кг
Количество уровней	5
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.4 кВт
Ширина	745 мм
Глубина	720 мм
Высота	900 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Вес (с упаковкой)	130 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.