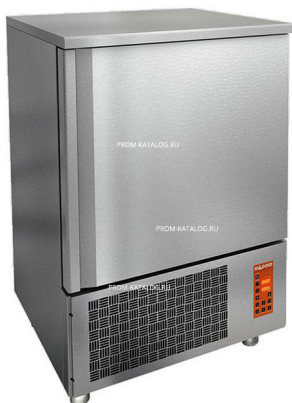


Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Nicold W7 TEN



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Nicold W7 TEN используется на предприятиях питания среднего формата, в сфере продуктового ритейла для быстрой заморозки разнообразных продуктов, приготовленных в пароконвектомате, тем самым обеспечивая высокий санитарно-гигиенический уровень и сохранение всех качественных характеристик продуктов.
- Аппарат оснащён встроенным компрессором, работает с воздушной системой охлаждения.
- Также возможно исполнение данной модели в модификации с водяным или выносным охлаждением.
- Конструктивные и технические особенности модели: корпус выполнен из нержавеющей стали; нижнее расположение встроенного агрегата; электронное управление; 7 загрузочных уровней формата EN 600x400мм; между направляющими расстояние 65мм; воздушное охлаждение; регулируемые ножки.
- Производительность: охлаждение 25кг с + 90С до +3С выполняется за 90 минут; заморозка 18кг с +90С до -18С выполняется за 240 минут.

Характеристики

Страна	Россия
Количество уровней	7
Способ установки	настольный
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Тип агрегата	Встроенный
Напряжение	220 В

Температура замораживания продукта	90...-18 °C
Тип противня/гастроёмкости	EN60x40
Температура охлаждения продукта	90 °C
Высота, мм	1080 мм
Длина, мм	780 мм
Мощность, кВт	1.096 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.