

Коммерческое предложение от 21.06.2025

Наименование товара: **Шкаф шоковой заморозки Koreco GNBCF10ECO**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf_shokovoj_zamorozki_koreco_gnbcf10eco



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Koreco GNBCF10ECO** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена 4 колесами, 2 передних - с блокировкой. Блок фризера/чиллера выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Шоковое охлаждение
- Шоковая заморозка

Особенности:

- Воздушное охлаждение конденсатора
- Дверной уплотнитель без ТЭНа легко снимается для очистки и устанавливается на место

- Без термощупа
- Высокая скорость работы
- Низкий уровень шума мотора вентилятора
- Хладагент R404A
- Простое перемещение благодаря колесам

Дополнительные характеристики:

- Температура окружающей среды при 65% влажности : 32°C
- Температурный диапазон: 40°C
- Толщина изоляции: 85 мм
- Мощность
 - Номинальная: 1,2 кВт
 - Нагревательные элементы для размораживания камеры: 1,2 кВт
- Диаметр колес: 100 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °C
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	40 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	25 кг
Количество уровней	10
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Высота	1385 мм
Ширина (в упаковке)	860 мм
Глубина (в упаковке)	860 мм
Высота (в упаковке)	1540 мм
Вес (с упаковкой)	144 кг
Страна производства	Ю. Корея

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.