

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Icematic ST 10

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf_shokovoj_zamorozki_icematic_st_10



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Icematic ST 10** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Режимы работы:

- Жесткое охлаждение до 3 °C
- Мягкое охлаждение до 3 °C
- Заморозка до -18 °C

Особенности:

- Сенсорная панель управления
- Цикл:
 - По времени
 - По температуре

- Эффективная система вентиляции
- Высокая холодопроизводительность
- Звуковой сигнал, оповещающий, что дверь закрыта
- Антикоррозийные лопасти вентилятора

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	98 мин.
Производительность цикла охлаждения	32 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	265 мин.
Производительность цикла заморозки	22 кг
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	68 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	2.1 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота	1514 мм
Вес (без упаковки)	139 кг
Ширина (в упаковке)	870 мм
Глубина (в упаковке)	770 мм
Высота (в упаковке)	1710 мм
Вес (с упаковкой)	156 кг
Страна производства	Италия

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.