

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Koreco GNBCF5



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Koreco GNBCF5** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

Особенности:

- Оттайка
- Возможность использования для шокового охлаждения и шокового замораживания
- Воздушное охлаждение конденсатора
- Мотор вентилятора с высокой скоростью и низким уровнем шума
- Легкосъемные резиновые уплотнения двери для снижения теплопотерь
- Регулируемые по высоте ножки
- Эксплуатация при температуре окружающей среды 32 °С и влажности 65%

Дополнительные характеристики:

- Хладагент: R404a
- Толщина теплоизоляции: 85 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	20 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	12.5 кг
Количество уровней	5
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	0.6 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	800 мм
Высота	1000 мм
Страна производства	Ю. Корея

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.