

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Angelo Po B151M



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Angelo Po B151M** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304 с матовой отделкой. Предназначен для работы только с пароконвектоматом COMBISTAR level 3 FX.

Особенности:

- Цифровое управление
- Многоточечный термощуп
- Режим работы: IFR (Интеллектуальное определение консистенции продуктов)
- Электрическое размораживание
- Мульти-таймер
- Односторонняя рабочая поверхность

Дополнительные характеристики:

- Кабель: 10 м
- Электрическая высота подачи: 50 мм
- Мощность охлаждения: 1,054 кВт
- Габариты в упаковке: 810x770x1100 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения

от 90 до 3 °C

Производительность цикла охлаждения	22 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °C
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.