

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

ROAL BF310



Описание

Шкаф шоковой заморозки **ROAL BF310** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Модель оснащена термощупом. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Гастроремкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Динамическое охлаждение
- Заморозка в несколько этапов не нарушает молекулярной структуры продуктов
- Хладагент R290

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.55 кВт
Ширина	747 мм
Глубина	751 мм
Высота	842 мм
Вес (без упаковки)	66 кг
Вес (с упаковкой)	75 кг
Страна производства	Китай
Количество уровней	5

Ширина (в упаковке)	800 мм
Глубина (в упаковке)	800 мм
Высота (в упаковке)	990 мм
Расстояние между уровнями	65 мм
Температурный режим заморозки	от 70 до -18 °С
Температурный режим охлаждения	от 70 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	12 кг
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	10 кг
Противень	GN 1/1 (530x325 мм)
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Старая цена	170658
Бренд	ROAL

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.