

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 1 від 06-05-2024

Шафа шокової заморозки 15х GN 1/1

639 750 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Розміри, мм	750x740x (В) 1850
Напруга, В	400
Потужність, Вт	1820
Вага, кг	120

Опис товару

Професійний шоковий чілер Hendi. Шокові охолоджувачі - це пристрої, які використовуються для швидкого охолодження або заморожування страв. Рекомендуються для ресторанів, підприємств громадського харчування та весільних будинків. Вони мають зовнішній корпус та внутрішню камеру з високоякісної нержавіючої сталі. Внутрішня камера має закруглені кути, що дозволяє легко чистити та підтримувати найвищу гігієну. Поліуретанова ізоляція завтовшки 60 мм вводиться під високим тиском, що гарантує високий коефіцієнт теплоізоляції. Крім того, вони оснащені:- Електронною панеллю управління та передачі даних- Двері, що автоматично зачиняються, з магнітним ущільненням- У комплект входить односточковий зонд- Система охолодження/заморожування з примусовою вентиляцією- безпроблемна робота при температурі навколишнього середовища до +43°C та відносна вологість повітря до 65%- Холодоагент: R404a / R507- може охолоджуватися від +70°C до +3°C (90 хв.), від +70°C до -18°C (240 хв.) або протягом певного часу без вказівки кінцевої температури- Випарник з відтаванням часу в кінці робочого циклу з висувним піддоном для конденсату- регульовані ніжки з нержавіючої сталіДодаткові характеристики продукту:- Місткість камери: 15х GN 1/1 або 15х листів 600х400 мм- внутрішні розміри. камери: 610х410х (Н) 1120-15пар напрямних з відстанню 70 мм- Ємність для охолодження до +3°C: 45 кг- Ємність для заморожування до -18°C: 35 кг- вага 120 кг