

Коммерческое предложение от 21.04.2025

Наименование товара: Аппарат шоковой заморозки Everlasting Basic ABF 05 C

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/apparat-shokovoy-zamorozki-everlasting-basic-abf-05-c>



Описание

- Аппарат шоковой заморозки Everlasting Basic ABF 05 — напольная модель с воздушным охлаждением, встроенным мощным компрессором и передовым электронным управлением.
- По своей производительности отлично подойдёт для работы в ресторанах, пиццериях, горячих цехах супермаркетов.
- Модель укомплектована термощупом, что значительно упрощает контроль за охлаждением/заморозкой горячего продукта.
- Конструктивные особенности модели:
 - камера на 5 уровней;
 - корпус и камера выполнены из нержавеющей стали;
 - распашные глухие двери с системой автодовода и магнитным уплотнителем;
 - ППУ-изоляция;
 - регулируемые по высоте стальные ножки.
- Характеристики модели:
 - вместимость — 5 гастоёмкостей GN 1/1 или 5 ёмкостей 600x400мм, 6 ёмкостей для мороженого 165x360x120мм;
 - охлаждение с t +90С до +3С — 20кг за 90мин.;

- заморозка ударная с t +90С до -18С — 12кг за 240мин.;
- охлаждение динамическое;
- размораживание ручное;
- микропроцессорное электронное управление.
- Технические параметры:
- хладагент R404a;
- климатический класс до +38С;
- эл.сеть подключения — 220V;
- мощность аппарата — 0,8 кВт.

Характеристики

Количество уровней	5
Масса продукта для замораживания	12 кг
Масса продукта для охлаждения	20 кг
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	850 мм
Длина, мм	760 мм
Хладагент	R404a

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.