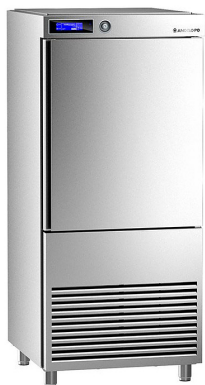


Описание товара Шкаф шокового охлаждения

Angelo Po XA101L



Описание

Шкаф шокового охлаждения **Angelo Po XA101L** □ используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности.

Охлаждаемый отсек с закругленными углами имеет отвод конденсата в нижней части. Откидная крышка панели вентилятора позволяет производить полную очистку испарителя. Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304, съемная стойка контейнера - из нержавеющей стальной проволоки.

Особенности:

- Многоточечный термощуп
- Воздушное размораживание
- Полиуретановая изоляция толщиной 75 мм

Дополнительные характеристики:

- Электрическая высота подачи: 1750 мм
- Мощность охлаждения: 3,136 кВт
- Габариты в упаковке: 910x880x2020 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °C
Производительность цикла охлаждения	36 кг

Количество уровней	10
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	830 мм
Высота	1850 мм
Вес (без упаковки)	200 кг
Вес (с упаковкой)	225 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.