

Коммерческое предложение от 01.06.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Primax BE-103L-HSO

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-primax-be-103l-hso>



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Primax BE-103L-HSO пригоден для глубокой и экстренной заморозки полуфабрикатов и другой продукции, которая прошла тепловую обработку без потери внешнего вида и качества.
- Итальянские производители создали высокотехнологичную модель для размещения ее в помещениях профессиональных кухонь и на предприятиях по выпуску полуфабрикатов.
- Особенности и преимущества модели: конденсирование — воздушное; соответствие самым высоким санитарным и гигиеническим требованиям; электронное программирование; автоматическое размораживание; автоматическое поддержание температуры охлаждения; установка на полу.
- Конструктивные особенности данной модели: конструкция корпуса из нержавеющей стали; направляющие под gastronorm-емкости съемные; 3 уровня для направляющих; нижнее расположение компрессора; работа от цепи с напряжением 220 В; блок электронного управления; пенополиуретановая изоляция между внешней и внутренней стенкой.
- Комплектация: термощуп.

Характеристики

Вес, кг	75 кг
Страна	Италия
Количество уровней	3
Способ установки	напольный
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Температура охлаждения продукта	90 °С
Высота, мм	670 мм
Длина, мм	620 мм
Ширина, мм	675 мм

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.