

Описание товара Шкаф шоковой заморозки

Angelo Po XS102S



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Angelo Po XS102S** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки 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 зонд
- Воздушное размораживание
- Верхняя панель отсутствует
- Полиуретановая изоляция толщиной 75 мм

Дополнительные характеристики:

- Типоразмер габаритности: GN 2/1
- Электрическая высота подачи: 1880 мм
- Диаметр слива: 30 мм
- Высота слива: 10 мм
- Мощность охлаждения: 5,469 кВт
- Габариты в упаковке: 1130x1065x2120 мм

Характеристики

Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	100 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	50 кг
Количество уровней	10
Напряжение	220 В
Мощность	6.5 кВт
Ширина	1040 мм
Глубина	1100 мм
Высота	1980 мм
Вес (без упаковки)	285 кг
Вес (с упаковкой)	305 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.