

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Шкаф шоковой заморозки Samaref PO 5T PL****Цена с НДС: 294 360 руб.****Артикул: 936281****Уточняйте**

Страна-производитель	Италия
Количество уровней	5
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим охлаждения, °C	от 90 до 3 °C
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	20
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Производительность цикла заморозки, кг	18
Объем, л	640
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.04
Ширина, мм	800
Глубина, мм	700
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	99
Вес (с упаковкой), кг	111

Шкаф шоковой заморозки [Samaref PO 5T PL](#) используется в специализированных магазинах, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для моментального охлаждения, заморозки и кратковременного хранения продуктов питания. Шкаф поддерживает постоянную температуру и предоставляет свободный доступ к продукции. Модель оборудована усовершенствованной функциональностью, легким обслуживанием, упрощённой эксплуатацией и улучшенным дизайном. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от -18 до +90 °C
- Мощность: 1,04 кВт
- Термощуп
- Мультифункциональная панель управления
- Технология Cook and chill (возможность размещения продуктов температурой 90 °C)

- Снимаемая структура направляющих
- Антикоррозийная обработка испарителя
- Легкий доступ к испарителю
- Дно камеры с отверстием для слива
- Система рециркуляции воздуха
- Тропический класс работы 43 °C
- Закругленные углы и слив
- Эргономичная ручка по всему корпусу
- Максимальная нагрузка на столешницу: 100 кг
- Температура в камере при шоковой заморозке: -40 °C
- Холодопроизводительность: 1,78 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.