

Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Koreco GND 10

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf_shokovoj_zamorozki_koreco_gnd_10



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Koreco GND 10** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Гастроёмкости и противни приобретаются отдельно.

Особенности:

- Компрессор Aspera / Tecumseh / Danfoss
- Оттайка ТЭНами
- 2 режима работы:
 - По достижению внутри продукта заданной температуры (измерение с помощью термощупа)
 - По таймеру
- Возможность использования для шокового охлаждения и шокового замораживания
- Двигатели вентиляторов ЕВМ

- Автоматика Danfoss / Dixell
- Дверь с функцией автоматической доводки
- Скругленные поверхности для облегчения ухода

Дополнительные характеристики:

- Хладагент: R404a
- Размер камеры: 660x420x870 мм
- Толщина стенки: 1 мм
- Высота ножек: 170 мм
- Габариты в упаковке: 890x900x1720 мм

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	50 мм
Гастроёмкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.3 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	815 мм
Высота	1625 мм
Вес (с упаковкой)	173 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.