

Описание товара Шкаф шоковой заморозки Fagor

ABCO-061



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Fagor ABCO-061** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки различных продуктов, прошедших тепловую обработку, с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена термощупом с подогревом. Корпус выполнен стали с изоляцией из полиуретана толщиной 60 мм.

Особенности:

- Герметичный компрессор с вентилируемым конденсатором
- Процессы охлаждения:
 - Жесткий цикл: выполнение цикла замораживания и поддержание температуры -20 °С
 - Мягкий цикл: выполнение цикла охлаждения и поддержание температуры 0 °С
- Контроль циклов:
 - По температуре (при помощи термощупа)
 - По времени (без применения термощупа)
- Система автоматической разморозки, активируемая пользователем
- Система принудительного охлаждения
- После завершения цикла оборудование работает как холодильный шкаф с поддержанием температуры от 2 до 4 °С или как морозильный шкаф с поддержанием температуры -18 °С
- Хладагент: R-452A

Дополнительные характеристики:

- Загрузка хладагента: 1000 гр

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	+3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	27 кг
Температурный режим заморозки	-18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	21 кг
Количество уровней	6
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	1.6 кВт
Ширина	900 мм
Глубина	935 мм
Высота	1105 мм
Вес (с упаковкой)	95 кг
Страна производства	Испания

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.