

Описание товара Аппарат шоковой заморозки

Viatto ATT05



Описание

- Аппарат шоковой заморозки Viatto ATT05 – специальное холодильное оборудование с функцией быстрого охлаждения и глубокой заморозки горячих блюд.
- Такой способ позволяет сохранить структуру продукта (мясо не становится излишне рыхлым), блюдо сохраняет вкус и аромат, а также цвет, как при приготовлении.
- Аппарат незаменим на пищевых производствах и в заведениях питания.
- Особенности модели: встроенное хладоснабжение, агрегатный отсек расположен под морозильной камерой; относится к моделям с тропическим классом исполнения – работа при +43 °С в помещении; внутренние габариты рабочей камеры – 610x410x410 мм; температурный диапазон режима заморозки +70...-18 °С, режима охлаждения +70...+3 °С; цифровой дисплей с панелью с фронтальной стороны шкафа, электронный термоконтроллер.
- Стандартная комплектация: температурный щуп в комплекте поставки; внутренняя и наружная облицовка аппарата – сталь пищевой марки со шлифованной поверхностью; ножки оборудованы эластичными накладками для установки на столешницу; пять пар стальных направляющих универсального типа (гастроемкость/противень – GN 1/1 или 600x400), межуровневое расстояние 70 мм; дверка со стальной глухой поверхностью, распашная.

Характеристики

Вес, кг	92 кг
Страна	Италия
Количество уровней	5
Высота, мм	870 мм
Длина, мм	750 мм

Мощность, кВт

1.42 кВт

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.