

Коммерческое предложение от 25.04.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Icematic ST15/40

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-icematic-st15-40>



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Icematic ST15/40 – профессиональное итальянское оборудование для установки на пищевых производствах, кухнях ресторанов и производственных цехах супер-гипермаркетов.
- Принцип быстрой заморозки позволяет сохранять продукты и готовые блюда свежими долгое время.
- Особенности модели ST15/40: нижнее расположение хладагрегата; обшивка корпуса из коррозионностойкой стали; несколько режимов заморозки; интуитивно понятная электронная панель; количество уровней – 15 шт.
- (600x400 мм); охлаждение может быть водяным или воздушным; коррозионностойкий стальной вентилятор; ножки корректируются по высоте.

Характеристики

Рабочие температуры	-18...+90 °С
Страна	Италия
Количество уровней	15

Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	380 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Потребляемая электроэнергия	1 кВт/сутки
Температура охлаждения продукта	90...+3 °С
Высота, мм	1850 мм
Длина, мм	800 мм
Ширина, мм	800 мм

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.