

Коммерческое предложение от 28.01.2025

Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5

Цена с НДС: 230 498 руб.

Артикул: 172147

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Количество уровней	5
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	от 70 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	20
Температурный режим заморозки, °C	от 70 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	15
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.86
Ширина, мм	800
Глубина, мм	800
Высота, мм	930
Вес (без упаковки), кг	117
Вес (с упаковкой), кг	130

Шкаф шоковой заморозки [Cooleq CQF-5](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Все питательные свойства продукта сохраняются, исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом и самозакрывающимися дверцами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электронный блок управления Dixell с термощупом
- Система автоматической оттайки и испарения конденсата
- Хладагент: R404A

- Закругленные углы для удобной очистки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - Гастроемкости: 5х GN 1/1 глубиной 40 мм / 3х GN 1/1 глубиной 65 мм
 - Пекарские листы: 5х 600х400х40 мм / 3х 600х400х65 мм
- Толщина стали: 1,5 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.