

Шкаф шоковой заморозки Angelo Po XS101S

Шкаф шоковой заморозки ****Angelo Po XS101S**** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности.

Охлаждаемый отсек с закругленными углами имеет отвод конденсата в нижней части. Откидная крышка панели вентилятора позволяет производить полную очистку испарителя. Конструкция выполнена из нержавеющей стали

...

Полное описание читайте на странице товара:
<https://alfaprom.org/product/shkaf-shokovoi-zamorozki-angelo-po-xs101s/>

Цена: 535300.00 руб.



Характеристики

Высота	1850 мм
Ширина	800 мм
Глубина	830 мм
Мощность	4 кВт
Напряжение	220 В

Противни 60x40 см	True
Вес (с упаковкой)	225 кг
Вес (без упаковки)	200 кг
Гастроемкости GN 1/1	True
Количество уровней	10
Габариты в упаковке	910x880x2020 мм
Мощность охлаждения	3,136 кВт
Страна-производитель	Италия
Электрическая высота подачи	1750 мм
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Производительность цикла заморозки	27 кг
Производительность цикла охлаждения	45 кг

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.