

Шкаф шоковой заморозки Sagi IF101S

Шкаф шоковой заморозки **Sagi DF101S** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали, ручка - из нержавеющей стали AISI 304 с системой двойного захвата.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- LCD-дисплей + датчик
- Программа I.F.R.: интеллектуальное определение консистенции продуктов
- Хладагент: R404a
- RGB MSG LED-подсветка: синий / желтый / красный светодиоды
- Распашная дверца



Цена: 664140 руб.

Характеристики	
Объем	195 л
Высота	1850 мм
Ширина	800 мм
Глубина	830 мм
Мощность	4 кВт
Напряжение	380 В
Цикл заморозки	240 мин.
Противни 60x40 см	True
Цикл охлаждения	90 мин.
Вес (с упаковкой)	225 кг
Вес (без упаковки)	200 кг
Габариты упаковки	910x880x2020 мм
Гастроемкости GN 1/1	True
Количество уровней	10
Холодильный агрегат	встроенный

Характеристики

Страна-производитель	Италия
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 - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23