

Фризер для жареного мороженого Foodatlas KCB-2F (стол для топпингов, 2 компрессора)

Фризер для мороженого **Foodatlas KCB-2F** используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления жареного мороженого в роллах. Модель оснащена механическим управлением, столом для топпингов, 2 квадратными охлаждаемыми поверхностями для "жарки" десерта при минусовой температуре и 4 колесами, 2 из которых снабжены тормозом. Корпус выполнен из нержавеющей стали 430, сковорода - из нержавеющей стали 304, радиатор - из алюминия, каркас светового короба - из оргстекла, полотно светового короба - из ПВХ.



Особенности:

- 2 компрессора
- Хладагент: R410A
- Европейская вилка

На фото аналогичная модель без стола для топпингов.

Цена: 70030 руб.

Характеристики	
Тип	для твердого мороженого
Высота	800 мм
Ширина	1150 мм
Глубина	500 мм
Мощность	3.6 кВт
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	60 кг
Вес (без упаковки)	58 кг
Страна-производитель	Китай
Температура охлаждения	-15 °С
Длина стола для топпингов	350 мм
Толщина материала корпуса	0,8 мм
Время охлаждения сковороды	5 мин.
Глубина рабочих поверхностей	30 мм

Характеристики

Размеры рабочих поверхностей	310x310 мм
Количество хладагента в компрессоре	0,5 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