

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: Аппарат шоковой заморозки VIATTO D5

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/apparat_shokovoj_zamorozki_viatto_d5



Описание

Аппарат шоковой заморозки **VIATTO D5** предназначен для быстрой заморозки продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена щупом и цифровой панелью управления с дисплеем. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Объем: 169 л
- Хладагент: R404a
- Толщина изоляции стенок: 75 мм
- Внутренние размеры камеры: 660x640x400 мм

Внимание! Товар может быть поставлен как под брендом VIATTO, так и Forcool.

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 70 до 3 °С
Производительность цикла охлаждения	18 кг
Температурный режим заморозки	от 70 до -18 °С
Производительность цикла заморозки	14 кг
Количество уровней	5
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	0.8 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	815 мм
Высота	1015 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Вес (с упаковкой)	130 кг
Страна производства	Китай

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.