

Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Eqta ЕКО-05

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-eqta-eko-05>



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Eqta ЕКО-05 – аппарат для ускоренного охлаждения в режимах шоковой и глубокой заморозки горячих блюд новой серии ЕКО: минимальное энергопотребление, высокие экологические характеристики.
- Предназначен для пищевых производств полуфабрикатов, предприятий питания, отделов собственного производства супер- и гипермаркетов.
- Особенности модели: агрегат выработки холода – встроенный, расположение – нижнее; одновременно устанавливаемые в шкаф гастроремкости GN1/1 (или противни) – 5 шт.
- ; охлаждение от +90 °С до +3 °С (шоковая заморозка) – выход 10 кг; охлаждение от +90 °С до -18 °С (глубокая заморозка) – выход 7 кг; хладагент R 404 – озонобезопасный; автоматическая оттайка – без использования ТЭНов; выпаривание талой воды – без ТЭНов.
- Стандартная комплектация: корпус с передней перфорированной панелью – сплав AISI-304 (кроме тыльной стороны); задняя стенка выполнена из пластика; дверка – глухая, с плотным прижимом; панель управления – с минимумом функций, простая и удобная; датчик температуры, индикация работы сети; термоизоляция – цельнозаливная, пенополиуретан; ножки – прочные, антифрикционные.

Характеристики

Страна	Испания
Количество уровней	5
Напряжение	220 В
Марка стали	AISI 304
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	850 мм
Длина, мм	790 мм
Мощность, кВт	1.1 кВт

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.