

# Описание товара Аппарат шоковой заморозки

## Coldline W7TGN



### Описание

- Аппарат шоковой заморозки Coldline W7TGN с воздушным охлаждением рассчитан под загрузку семи гастроёмкостей формата GN 1/1.
- Устанавливается напольно (регулируемые опоры в комплекте), отсек с холодильным агрегатом расположен внизу конструкции.
- Использование данного аппарата будет эффективным для среднего формата ресторанов, столовых, предприятий торговли, где стоят задачи организации быстрого процесса охлаждения и шоковой заморозки прошедших тепловую обработку продуктов для последующего продолжительного хранения.
- Конструкция шкафа полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали.
- Распашная дверца с автодоводчиком и магнитным уплотнителем.
- Применена ППУ-изоляция толщиной 60мм.
- Характеристики модели:
  - уровней в камере — 7;
  - охлаждение с  $t +90^{\circ}\text{C}$  до  $+3^{\circ}\text{C}$  — 25кг за 90мин.;
  - заморозка ударная с  $t +90^{\circ}\text{C}$  до  $-18^{\circ}\text{C}$  — 18кг за 240мин.;
  - охлаждение динамическое;
  - размораживание автоматическое;
  - микропроцессорное электронное управление;
  - термощуп в комплекте.
- Технические параметры:
  - хладагент R404a;
  - климатическое исполнение — тропическое, внешние  $t$  до  $+43^{\circ}\text{C}$ ;
  - эл.сеть подключения — 220V;
  - мощность аппарата — 1,09 кВт.

## Характеристики

Количество уровней	7
Масса продукта для замораживания	18 кг
Масса продукта для охлаждения	25 кг
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	1080 мм
Длина, мм	710 мм
Мощность, кВт	1.09 кВт

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.