

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-13****Цена с НДС: 358 540 руб.****Артикул: 401245****Есть в наличии**

|                                         |                         |
|-----------------------------------------|-------------------------|
| Гарантия                                | 6 мес.                  |
| Страна-производитель                    | Китай                   |
| Количество уровней                      | 13                      |
| Тип габаритности/противня               | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Холодильный агрегат                     | встроенный              |
| Температурный режим охлаждения, °C      | от 70 до 3              |
| Цикл охлаждения, мин                    | 90 мин.                 |
| Производительность цикла охлаждения, кг | 60                      |
| Температурный режим заморозки, °C       | от 70 до -18 °C         |
| Цикл заморозки, мин                     | 240 мин.                |
| Производительность цикла заморозки, кг  | 38                      |
| Подключение, В                          | 380                     |
| Мощность, кВт                           | 2                       |
| Ширина, мм                              | 800                     |
| Глубина, мм                             | 800                     |
| Высота, мм                              | 1763                    |
| Вес (без упаковки), кг                  | 220                     |
| Вес (с упаковкой), кг                   | 242                     |

Шкаф шоковой заморозки [Cooleq CQF-13](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Все питательные свойства продукта сохраняются, исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом и самозакрывающимися дверцами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

**Особенности:**

- Электронный блок управления Dixell с термощупом
- Система автоматической оттайки и испарения конденсата
- Хладагент: R404A

- Закругленные углы для удобной очистки

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость:
  - Гастроемкости: 13х GN 1/1 глубиной 40 мм / 9х GN 1/1 глубиной 65 мм
  - Пекарские листы: 13х 600х400х40 мм / 9х 600х400х65 мм
- Толщина стали: 1,5 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.