

Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Аппарат шоковой заморозки Viatto АТТ03

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/apparat-shokovoy-zamorozki-viatto-att03>



Описание

- Аппарат шоковой заморозки Viatto АТТ03 – компактный аппарат для быстрой заморозки или охлаждения готовых блюд.
- Незаменим на пищевых производствах и профессиональных кухнях заведений питания.
- Режим быстрой заморозки позволяет сохранить все питательные и аромато-вкусовые качества продукта, а также сохранить структуру такого продукта, как мясо или птица.
- Особенности модели: встроенная система холодоснабжения, агрегатный отсек – нижнее размещение; тропический класс исполнения – корректная работа при высокой температуре в помещении: до +43°C; температурный диапазон для заморозки +70...-18 °C, для быстрого охлаждения +70...+3 °C; внутренние габариты шкафа 610x410x280 мм; электронный блок-термоконтроллер с цифровым дисплеем.
- Стандартная комплектация: в комплекте поставки температурный щуп; камера и корпус шкафа облицованы коррозионностойкой сталью со шлифованной поверхностью; направляющие под установку гастроемкостей или противней (600x400/GN 1/1) – 3 пары, межуровневое расстояние 70 мм; дверка с цельнометаллической поверхностью, распашная; обрезиненные ножки для настольной установки.

Характеристики

Вес, кг	82 кг
Страна	Италия
Количество уровней	3
Высота, мм	780 мм
Длина, мм	750 мм
Мощность, кВт	1.15 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.