

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки

## Gemm VCB/05



### Описание

Шкаф шоковой заморозки **Gemm VCB/05** серии NEW RUNNER версии BASIC используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом.

### **Особенности:**

- Автоматическая система размораживания
- 3 фазы работы:
  - Охлаждение: температура продукта понижается до 0 °С
  - Подмораживание: продукт преодолевает криоскопическую точку, почти вся влага превращается в лед
  - Окончательное замораживание: продукт охлаждают до -18 °С
- Хладагент: R452a

### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 5х GN 1/1 или 5х 600х400 мм или 6 емкостей для мороженого 120х360х160 мм объемом 5 л

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Комплект направляющих с шагом 20 мм под решетки 600х400 мм

### Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.
Производительность цикла охлаждения	18 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	11 кг
Количество уровней	5
Расстояние между уровнями	67 мм
Гастроемкости GN 1/1	Да
Противни 60x40 см	Да
Напряжение	220 В
Мощность	0.807 кВт
Потребляемая мощность	1.185 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота	900 мм
Страна производства	Италия

---

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.