

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки

## Koreco GNBCF15



### Описание

- Шкаф шоковой заморозки Koreco GNBCF15 — профессиональное оборудование повышенной производительности, рассчитанное на производства крупного формата (ресторанный бизнес, торговля, кулинарии).
- Отличается универсальностью, позволяет подвергать шоковой заморозке и шоковому охлаждению практически все продукты.
- Представленная модель выполнена из нержавеющей стали высокой марки.
- В камере 15 уровней под ёмкости стандарта 1/1GN или противни 600x400мм (в комплектацию не входят).
- Устанавливается напольно, конструкция оснащена нержавеющими регулируемыми ножками.
- Другие характеристики модели: теплоизоляция корпуса 85мм; дверь глухая с легкосъёмными уплотнителями; охлаждение конденсатора воздушное; диапазон настраиваемых температур — -42С - +3С; охлаждение 60кг продуктов с +90С до +3С за 90 минут; заморозка 37,5кг продуктов с +90С до -18С за 240 минут; функция разморозки; заправка контура эко-хладагент R404a.

### Характеристики

Страна	Южная Корея
Количество уровней	15
Способ установки	напольный
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	от +90 до -18 °С

Высота, мм	1920 мм
Длина, мм	800 мм
Мощность, кВт	1.2 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.