

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки

## Coldline W6C



### Описание

- Шкаф шоковой заморозки Coldline W6C по своей вместительности и функционалу станет идеальным выбором для ресторанов среднего/небольшого формата.
- Это комбинированная модель, выполняющая быстрое охлаждение горячих продуктов до температуры +3 без потерь влаги, также снижают температуру продуктов до 18С.
- Кроме того, аппарат выполняет функцию размораживания и расстойки.
- Конструктивные особенности модели:
  - корпус и камера выполнены из прочной антикоррозийной стали AISI 304;
  - в камере 6 направляющих под ёмкости GN 1/1 или 600x400мм;
  - толщина теплоизоляции — 60мм;
  - верхняя панель усиленная;
  - нержавеющие регулируемые опоры.
- Технические решения:
  - сенсорная панель управления;
  - непрямое динамическое охлаждение;
  - автоматическая разморозка газом;
  - охлаждение с +90С до +3С — 22кг;
  - заморозка с +90С до -18С — 18кг;
  - термощуп в комплекте поставки;
  - USB разъём;
  - эко-хладагент R404A;
  - подключение — 220V;
  - мощность оборудования — 1,08 кВт.

### Характеристики

Количество уровней	6
Масса продукта для замораживания	18 кг
Масса продукта для охлаждения	22 кг
Напряжение	220 В
Температура замораживания продукта	90...-18 °С
Высота, мм	900 мм
Длина, мм	780 мм
Ширина, мм	859 мм
Мощность, кВт	1.08 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.