COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Шкаф для созревания мяса Fagor FMA-1650

Цена с НДС: 546 868 руб.

Артикул: **834914**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Испания
Температурный режим, °C	от 1 до 20
Исполнение двери	прозрачная
Объем, л	493
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.36
Ширина, мм	750
Глубина, мм	700
Высота, мм	1665
Вес (без упаковки), кг	115
Вес (с упаковкой), кг	120

Шкаф Fagor FMA-1650 используется для охлаждения, хранения и вызревания мяса, птицы, колбасы, рыбы, ветчины, сыра и салями на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях. Модель оснащена электронным управлением, цифровым дисплеем, сигнализацией при изменении температуры, УФ лампой, магнитным уплотнителем, светодиодным освещением, замком двери, съемными решетками, 2 передними регулируемыми ножками и 4 задними роликами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал внутренней отделки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 60 мм, материал двери - двойной стеклопакет.

В комплекте блок гималайской соли - 4 шт, эпоксидная решетка 558x413x62.5 мм - 1 шт, лоток для соляного блока - 1 шт и эпоксидная решетка 487x582 мм - 3 шт.

Технические характеристики:

- Статическое охлаждение
- Хладагент: R600a
- Максимальная грузоподъемность решеток: до 40 кг
- Равномерное распределение температуры и внутренней влажности
- Функцией энергосбережения для обеспечения оптимального контроля хранения продуктов
- 10 аварийных сигналов HACCP, которые срабатывают при больших колебаниях температуры и отключении питания устройств
- УФ-лампа для стерилизации воздуха для предотвращения размножения бактерий внутри отделения
- Двери имеют фиксированное положение 120° и автоматически закрываются при открытии менее 90°
- Автоматическое испарение талой воды

- Внутренняя система принудительного охлаждения с энергосберегающими электронными компонентами гарантирует оптимальную эффективность и производительность оборудования
- Оптимальная система циркуляции воздуха обеспечивает равномерное и равномерное распределение воздуха по всему оборудованию, что способствует более длительному хранению продуктов
- Полиуретановая изоляция, залитая под высоким давлением

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.