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 B

**Цена с НДС: 505 784 руб.**

Артикул: **878242**

**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 B 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 - черная 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.