

Коммерческое предложение от 24.08.2026**Шкаф шоковой заморозки Apach Chef Line LBVH5UA****Цена с НДС: 1 267 299 руб.****Артикул: 669010****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	5
Тип gastronorm/противня	600x400 мм, GN 1/1
Холодильный агрегат	встроенный
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	22
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	17
Объем, л	134
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.93
Ширина, мм	780
Глубина, мм	859
Высота, мм	853
Вес (без упаковки), кг	120
Вес (с упаковкой), кг	139.5

Шкаф шоковой заморозки [Apach Chef Line LBVH5UA](#) предназначена для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, экраном 7", портом USB, игольчатым одноточечным термощупом, автоматическим определением загрузки, санитарной обработкой паром, ручкой и регулируемыми ножками. Материал внешней, внутренней отделки, ручки и ножек - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

Технические характеристики:

- Температурный режим охлаждения: от 3 до 90 °C
- Температурный режим заморозки: от -18 до 90 °C
- Хладагент: R290
- Функции: шоковое охлаждение, глубокая заморозка, разморозка, расстойка, отложенная расстойка, поддержание температуры
- Двери: амортизация, с системой против запахов

- Уплотнение дверцы: магнитный, трехкамерный и легко заменяемы
- Толщина изоляции: толщина 60 мм - CFC/HCFC нет
- Внутренние углы: округлые для легкой чистки
- Направляющие и стойки: хромированная застежка со встроенным замком
- Регулировка ножек: 100 - 150 мм
- Столешница: упрочненная столешница 40 мм для установки пароконвектомата
- Воздушное охлаждение

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.