COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Шкаф шоковой заморозки Apach Chef Line LBVH5UA



Цена с НДС: 1 387 746 руб.

Артикул: **669010**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	5
Тип гастроемкости/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.