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 LBVF35



Цена с НДС: 4 053 732 руб.

Артикул: **115198**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	20
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, GN 1/1
Холодильный агрегат	встроенный
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	85
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	60
Объем, л	463
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.76
Ширина, мм	1230
Глубина, мм	1200
Высота, мм	2770
Вес (без упаковки), кг	420
Вес (с упаковкой), кг	599

Шкаф шоковой заморозки Apach Chef Line LBVF35 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 и трубчатой ручкой. Материал внешней, внутренней отделки и, ручки - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

Технические характеристики:

- Температурный режим охлаждения: от 3 до 90°C
- Температурный режим заморозки: от -18 до 90°C
- 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: 100 мм - CFC/HCFC нет
- Внутренние углы: закругленное основание 20 мм
- Оттайка: принудительная воздушная оттайка
- Клапан: электр. расширительный клапан
- Хладагент: R404a/r452a
- Холод. мощность: 9100 W
- Фреон не заправлен

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