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 Icemake AT03ISO

Цена с НДС: 155 889 руб.

Артикул: **948093**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	3
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	14
Температурный режим заморозки, °C	от 70 до -18 °C
Производительность цикла заморозки, кг	11
Объем, л	70
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.15
Ширина, мм	750
Глубина, мм	740
Высота, мм	720
Вес (без упаковки), кг	50
Вес (с упаковкой), кг	56

Шкаф шоковой заморозки Icemake AT03ISO используется на предприятиях общественного питания для быстрого охлаждения и заморозки горячего продукта, прошедшего тепловую обработку с сохранением их первоначальных свойств. Оборудование рекомендуется использовать при температуре окружающей среды до 43 °C и относительной влажности до 65%. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом.

Особенности:

- Исключается потеря веса, высыхание, окисление и развитие бактерий в охлаждаемом продукте
- Благодаря резкому перепаду температуры влага в продукте кристаллизуется в кратчайшие сроки, образуя кристаллы малых размеров, не нарушающие целостности клеточных тканей

- Хладагент: R404a / R507
- Низкое потребление энергии
- Компактные размеры

Дополнительные характеристики:

- Внутренние размеры: 610x410x280 мм

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