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 Koreco GNBCF10



Цена с НДС: 434 242 руб.

Артикул: **800198**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Ю. Корея
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	3от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	40
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	25
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	800
Глубина, мм	800
Высота, мм	1385
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	144

Шкаф шоковой заморозки Koreco GNBCF10 используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрой заморозки прошедших предварительную тепловую обработку продуктов, обеспечивая максимально высокий уровень санитарно-гигиенической защищенности. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304.

Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

Особенности:

- Оттайка
- Возможность использования для шокового охлаждения и шокового замораживания
- Воздушное охлаждение конденсатора

- Мотор вентилятора с высокой скоростью и низким уровенем шума
- Легкосъемные резиновые уплотнения двери для снижения теплопотерь
- Регулируемые по высоте ножки
- Эксплуатация при температуре окружающей среды 32 °C и влажности 65%

Дополнительные характеристики:

- Хладагент: R404a
- Толщина теплоизоляции: 85 мм

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