COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Шкаф шоковой заморозки Apach Cook Line SH10



Цена с НДС: 600 478 руб.

Артикул: **109099**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	3от 70 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	35
Температурный режим заморозки, °C	от 70 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	25
Объем, л	190
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.6
Ширина, мм	750
Глубина, мм	740
Высота, мм	1260
Вес (без упаковки), кг	109
Вес (с упаковкой), кг	128

Шкаф шоковой заморозки Apach SH10 предназначен для быстрой заморозки продуктов и приготовленных блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена встроенным холодильным агрегатом, самозакрывающимися дверями с магнитным уплотнителем и регулируемыми по высоте ножками. Корпус и внутренняя камера выполнены из нержавеющей стали AISI 304, днище, потолок и тыльная часть - из оцинкованного листа, изоляция - из пенополиуретана толщиной 60 мм.

В комплект поставки входит температурный щуп. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Динамическое охлаждение
- Автоматический режим поддержания температуры
- Ручная разморозка
- Экологически безопасный хладагент R507
- Климатический класс: Тропический (T)
- Встроенным конденсаторный блок со съемной емкостью для сбора водного конденсата

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 800x800x1400 мм

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