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 Gemm BCB/03

**Цена с НДС: 258 622 руб.**

Артикул: **341526**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Количество уровней** | 3 |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 67 |
| **Холодильный агрегат** | встроенный |
| **Температурный режим охлаждения, °C** | 3от 90 до 3 |
| **Цикл охлаждения, мин** | 90 мин. |
| **Производительность цикла охлаждения, кг** | 10 |
| **Температурный режим заморозки, °C** | от 90 до -18 °C |
| **Цикл заморозки, мин** | 240 мин. |
| **Производительность цикла заморозки, кг** | 7 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 0.97 |
| **Ширина, мм** | 650 |
| **Глубина, мм** | 670 |
| **Высота, мм** | 670 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 65 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 71.5 |

Шкаф шоковой заморозки Gemm BCB/03 серии NEW RUNNER версии BASIC используется на предприятиях общественного питания, а также в продовольственных магазинах, супермаркетах и на пищевом производстве для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена встроенным холодильным агрегатом.

**Особенности:**

- Автоматическая система размораживания
- 3 фазы работы:
  - Охлаждение: температура продукта понижается до 0 °C

    - Подмораживание: продукт преодолевает криоскопическую точку, почти вся влага превращается в лед
    - Окончательное замораживание: продукт охлаждают до -18 °C
- Хладагент: R452a

**Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 3x GN 1/1 или 2 емкости для мороженого 360x160x120 мм объемом 5 л

**Опции (заказываются отдельно):**

- Цикл работы с помощью термощупа

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