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 Cook Line SH20



Цена с НДС: 974 741 руб.

Артикул: **839249**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	20
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	50
Температурный режим заморозки, °C	от 70 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	40
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.04
Ширина, мм	750
Глубина, мм	740
Высота, мм	2080
Вес (без упаковки), кг	150
Вес (с упаковкой), кг	180

Шкаф шоковой заморозки Apach SH20 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, 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
- Экологически безопасный хладагент R507
- Климатический класс: Тропический (T)

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 800x800x2200 мм

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