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 и охлаждения IRINOX MULTI FRESH MF 25.1 PLUS

Цена с НДС: 734 617 руб.

Артикул: **112807**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	8
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	3от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	25
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Производительность цикла заморозки, кг	25
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	790
Глубина, мм	778
Высота, мм	870
Вес (без упаковки), кг	115
Вес (с упаковкой), кг	125

Шкаф шоковой заморозки и охлаждения IRINOX MULTI FRESH MF 25.1 PLUS используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения или заморозки продуктов и приготовленных блюд, прошедших тепловую обработку. Модель оснащена сенсорной панелью управления, ручным и автоматическим режимами работы, запатентованной системой очистки Sanigen®, встроенным холодильным агрегатом и регулируемыми по высоте ножками. Корпус и ручка выполнен из нержавеющей стали, запечатанные изнутри испарители обработаны антикоррозионным катафорезом.

В комплект поставки входят 5 пар направляющих GN1/1. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы работы:

- Шоковое охлаждение
- Хранение
- Пастеризация
- Шоковая заморозка
- Расстойка
- Оттаивание
- Регенерация
- Приготовление шоколада и мороженого
- Готовка при низкой температуре

Особенности:

- Воздушное охлаждение
- Ручная разморозка
- Патентованная система Irinox Balance System® позволяет подобрать параметры основных компонентов холодильной установки (конденсатора, испарителя и компрессора) для наиболее быстрого отвода тепла от продуктов
- Система регулирования влажности с вентиляторам HYBLADE с электронным управлением
- 5-точечный термощуп MultiSensor® для идеального контроля температуры
- Запатентованная система универсальных направляющих Multi Rack® позволяет увеличивать количество загружаемых противней, а также менять расстояние между ними
- Программа контроля HACCP (система беспроводной передачи данных)
- Бесшумная работа
- Мягкая система магнитного закрывания дверцы с резиновой прокладкой
- Хладагент: R452A

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
    - Гастроемкости:
        - 4x GN 1/1 глубиной 60 / 65 мм
        - 5x GN 1/1 глубиной 40 мм
        - 8x GN1/1 глубиной 20 мм
    - Противни:
        - 4x 600x400 мм глубиной 60 / 65 мм
        - 5x 600x400 мм глубиной 40 мм
        - 8x 600x400 мм глубиной 20 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Левостороннее открытие
- USB-ключ
- Выносной конденсатор
- Конденсация с водным охлаждением
- Конденсация с воздушным охлаждением
- Укороченные ножки
- Колеса
- Дополнительный термощуп
- Вакуумный датчик
- Переносной принтер

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