



ASP10HGB

Шкаф шоковой заморозки Venix ASP10HGB серии Aspen предназначен для быстрого охлаждения и заморозки блюда или продукта, прошедшего тепловую обработку. Идеально подходит для предприятий общественного питания

из самого сердца Венеции...

Характеристики:

Количество уровней – **10**

Расстояние между уровнями – **74 мм**

Вместимость – **10 GN 1/1, 10 600x400 мм** или **10 650x450 мм**

Температурный режим охлаждения – **от +90°C до +3°C**

Температурный режим заморозки – **от +90°C до -18°C**

Производительность цикла охлаждения – **40 кг**

Производительность цикла заморозки – **25 кг**

Максимальная мощность – **до 4,4 кВт**

Максимальное напряжение – **380В**

Габариты – **870x870x1560 мм**

Особенности:

- Мягкая и жесткая глубокая заморозка
- Мягкое и жесткое шоковое охлаждение
- Хранение в конце каждого цикла
- Заморозка сырой рыбы
- Разморозка горячим газом
- Рецепты
- Мороженое
- Термощуп
- Соединительный комплект печи*
- Комплект санитарной обработки*
- Нагреваемый термощуп*
- Комплект колес*
- Bluetooth*

* – *опционально*