



KDA05EVF

Шкаф шоковой заморозки Venix KDA05EVF серии Kodiak 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 – **5**

Расстояние между уровнями – **68 мм**

Вместимость – **5 GN 1/1** или **5 600x400 мм**

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

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

Производительность цикла охлаждения – **20 кг**

Производительность цикла заморозки – **13 кг**

Максимальная мощность – **1,5 кВт**

Максимальное напряжение – **220В**

Габариты – **760x670x895 мм**

Особенности:

- Мягкая и жесткая глубокая заморозка
- Мягкое и жесткое шоковое охлаждение
- Хранение в конце каждого цикла
- Автоматическая разморозка
- Термощуп
- Разморозка горячим газом*
- Control APPCC- ХАССП-контроль*
- Соединительный комплект печи*
- Комплект санитарной обработки*
- Комплект колес*

* – *опционально*