

# Описание товара Шкаф шоковой заморозки Arach

## SH07



### Описание

- Шкаф шоковой заморозки Arach SH07 – агрегат, выполняющий быстрое охлаждение/заморозку горячих блюд на ресторанных кухнях или пищевых производствах для обеспечения бактериологической безопасности при хранении, ритмичной работы комплекса оборудования, формирования запаса заготовок и полуфабрикатной продукции.
- Особенности модели: встроенный холодильный блок; основные процессов: плюсовый (+70 °C...+3 °C) и минусовый (+70 °C...-18 °C); функция форсированной заморозки; функция автоматического хранения продукта после завершения цикла; ведение охлаждения/заморозки по данным термощупа или по заданной продолжительности; межуровневый шаг – 105 мм; разморозка, без ТЭНа, ручной режим.
- Стандартная комплектация: блок управления – электронный, с дисплеем, световой индикацией процессов, режимов; каркас и камера – из нержавеющей стали; пенополиуретановая термоизоляция –  $\delta$  60 мм ( $\rho=40$  кг/м<sup>3</sup>); термощуп для продукта; направляющие для противней 600x400 мм или гастронормированных емкостей GN 1/1; термощуп; дверь самозакрывающаяся; магнитные уплотнители; емкость для талой воды; регулируемые ножки.

### Характеристики

Вес, кг	90 кг
Рабочие температуры	70...+3/70...-18 °C
Страна	Италия
Количество уровней	7
Полезный объем	180 л
Время для замораживания	240 мин

Время для охлаждения	90 мин
Напряжение	220 В
Количество полок	7 шт.
Температура замораживания продукта	70...-18 °С
Температура охлаждения продукта	70...+3 °С
Высота, мм	1260 мм
Длина, мм	750 мм
Мощность, кВт	1.5 кВт

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.