

# Описание товара Аппарат шоковой заморозки

## Viatto ATT03



### Описание

- Аппарат шоковой заморозки Viatto ATT03 – компактный аппарат для быстрой заморозки или охлаждения готовых блюд.
- Незаменим на пищевых производствах и профессиональных кухнях заведений питания.
- Режим быстрой заморозки позволяет сохранить все питательные и аромато-вкусовые качества продукта, а также сохранить структуру такого продукта, как мясо или птица.
- Особенности модели: встроенная система холодоснабжения, агрегатный отсек – нижнее размещение; тропический класс исполнения – корректная работа при высокой температуре в помещении: до +43°C; температурный диапазон для заморозки +70...-18 °С, для быстрого охлаждения +70...+3 °С; внутренние габариты шкафа 610x410x280 мм; электронный блок-термоконтроллер с цифровым дисплеем.
- Стандартная комплектация: в комплекте поставки температурный щуп; камера и корпус шкафа облицованы коррозионностойкой сталью со шлифованной поверхностью; направляющие под установку gastronormов или противней (600x400/GN 1/1) – 3 пары, межуровневое расстояние 70 мм; дверка с цельнометаллической поверхностью, распашная; обрезиненные ножки для настольной установки.

### Характеристики

Вес, кг	82 кг
Страна	Италия
Количество уровней	3
Высота, мм	780 мм
Длина, мм	750 мм

Мощность, кВт

1.15 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.