Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-10-1/1



Шкаф шоковой заморозки **Abat ШОК-10-1/1** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки). Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающей среды до 42 °C и относительной влажности от 40 до 70%.