

QUATTRO

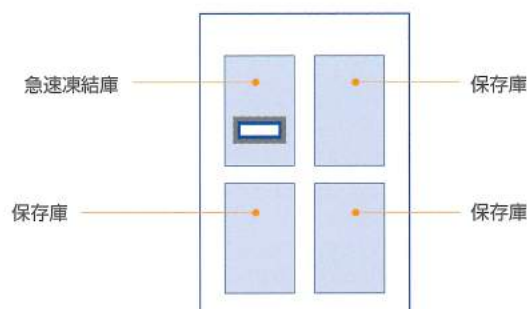
エンジェル急速凍結・保存ユニット
クアトロ



効率よく使える省エネタイプ

- 設置スペースでお悩みの方に最適なコンパクトサイズ。
- トレイは急速凍結庫に7枚、保存庫に30枚(各75mmピッチ)が収納でき、大量のストックが可能。
- 冷気の循環システムでやさしく包み込み、商品を傷めることなく保存。
- 鮮度を落とさず保存、生産効率の向上と商品ロス率を低減。
- パネルは高密度ウレタンを使用。ドアパッキンは3層構造で、高断熱高気密。
- サーモセンサで芯温管理ができ、確実な凍結と運転ロスを解消。

QUATTRO【クアトロ】は省スペースタイプの急速凍結・保存ユニット。フランスでも絶大な評価を受けているエンジェル社自慢のショックフリーザー（急速凍結庫）を、省エネ・コンパクト化、3つの保存庫を備えることで多品種・少量生産のニーズに対応しています。多くの商品を省スペースで管理し、生産を効率化。小さなボディで大きく役立ちます。



本体サイズ (mm)	W1,530 × D950 × H2,020
設置スペース (mm)	W1,730 × D1,480 × H2,420
パネル厚 (mm)	90
冷凍機サイズ (mm)	W925 × D315 × H1,202
消費電力 (三相 200V)	2.2/2.9kW (50/60Hz)
収容トレイサイズ (mm)	W600 × D400 × H20
付属トレイ枚数	30枚
トレイ収容枚数	ショック庫 7枚 (75mm間隔)
	保存庫 30枚 (75mm間隔)

※詳細はホームページでもご確認いただけます。