

Описание товара Стол для пиццы POLAIR

TMi2GNpizza-GC



Описание

Холодильный стол для пиццы **POLAIR TMi2GNpizza-GC** предназначен для раскатки теста, хранения продуктов и обработки ингредиентов для приготовления пиццы на рабочей поверхности на предприятиях общественного питания и торговли. Внешняя (кроме задней стенки) и внутренняя обшивка цельнозаливного корпуса и двери выполнены из нержавеющей стали и обеспечивают механическую прочность, термоизоляцию, герметичность и долговечность стола, столешница и борт - из натурального гранита, теплоизоляция - из пенополиуретана, полки - из окрашенной оцинкованной проволоки. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 43 °С.

Уникальная программа по расчету столов с выдвижными ящиками (более 5000 различных сочетаний).

Особенности:

- Автоматическая оттайка испарителя с системой испарения конденсата
- Тип охлаждения: динамическое
- Терморегулятор: электронный блок
- Хладагент: R290
- Холодильный агрегат полностью выдвигается для удобства обслуживания
- Ручки интегрированы в дверное полотно
- Регулировка ножек по высоте
- Современный кубический дизайн

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 0,35 кВт
- Толщина столешницы: 40 мм
- Толщина стенки корпуса: 43 мм

- Высота борта: 150 мм
- Допустимая нагрузка на полку: 30 кг
- Количество полок: 2
- Тип полок: Gastronorm GN 1/1

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 10 °С
Объем	184 л
Рабочая поверхность	гранит
Расположение агрегата	снизу
Количество дверей	2
Напряжение	220 В
Ширина	900 мм
Глубина	700 мм
Высота	от 850 до 1000 мм
Ширина (в упаковке)	1045 мм
Глубина (в упаковке)	814 мм
Высота (в упаковке)	1140 мм
Страна производства	Россия

Информация на сайте 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.