

Описание товара Стол для пиццы POLAIR

TM2pizza30-GC



Описание

Холодильный стол для пиццы **POLAIR TM2pizza30-GC** серии Grande Cubico предназначен для раскатки теста, хранения продуктов и обработки ингредиентов для приготовления пиццы на рабочей поверхности на предприятиях общественного питания и торговли. Цельнозаливной корпус изготовлен из стали и обеспечивает механическую прочность и долговечность стола. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 43 °С и относительной влажности воздуха до 80%.

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
- Двухъярусный агрегат, полностью выдвигаемый для обслуживания
- Хладагент: R134a
- Класс защиты: IP24
- Прямоугольный изгиб столешницы
- Эргономичные двери с ручками, интегрированными в дверное полотно
- Регулировка ножек по высоте

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: 1
- Габариты в упаковке: 1310x815x1070 мм

Внимание! На фото аналогичная модель со столешницей из нержавеющей стали.

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 10 °С
Объем	270 л
Рабочая поверхность	гранит
Расположение агрегата	сбоку
Количество дверей	1
Количество ящиков	3
Напряжение	220 В
Ширина	1200 мм
Глубина	605 мм
Высота	от 850 до 1000 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Вес (с упаковкой)	200 кг
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.