

Описание товара Стол для пиццы Frenox PZT 210-D



Описание

Холодильный стол **Frenox PZT 210-D** предназначен для раскатки теста и обработки ингредиентов для приготовления пиццы, а также для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Для простоты использования модель оснащена электронной системой управления.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 SB, внутренний объем – из AISI 304 2B.

Особенности:

- Автоматическое размораживание
- Хладагенты: R 134 и R 404
- Эксплуатация при температуре окружающей среды 43 °C и влажности 65%
- Подходит для габаритов GN 1/1
- Изоляция из полиуретана
- Регулируемые по высоте ножки

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 8 °C
Объем	380 л
Рабочая поверхность	гранит
Расположение агрегата	сбоку

Вместимость гастроемкостей в салат-баре	Гастронормированный
Количество дверей	2
Количество ящиков	5
Напряжение	220 В
Мощность	0.53 кВт
Ширина	2100 мм
Глубина	800 мм
Высота	1465 мм
Вес (без упаковки)	315 кг
Страна производства	Турция

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.