

Описание товара Стол для пиццы Arach Chef Line

LTPPZ11NT (без столешницы)



Описание

Стол для пиццы **Chef Line LTPPZ11NT** предназначен для обработки ингредиентов, используемых для приготовления пиццы, охлаждения и кратковременного хранения продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления и самозакрывающимися дверями. Внутренняя отделка, стойки и направляющие, ножки и дверные ручки выполнены из высококачественной стали, стойкой к коррозии, с прочностью, позволяющей ей долго сохранять свой внешний вид и обеспечивать длительный срок службы изделия.

В комплект поставки входят 8 пар направляющих EN 600x400 мм.

Особенности:

- Компрессоры Aspera
- Система испарения конденсата подключается только при наличии воды, образовавшейся в результате размораживания
- Размораживание горячим газом
- Хладагент: R290
- Внутренние углы округлые для легкой чистки
- Возможность перевешивания двери с углом открывания 105°
- Легкозаменяемые магнитные уплотнители
- Остановка вентиляторов при открытии двери
- Изоляция толщиной 60 мм гарантирует наименьшую потерю тепла, в результате чего снижается продолжительность работы компрессора
- Климатический класс: 5
- Энергетический класс: A
- Класс энергоэффективности: F

Дополнительные характеристики:

- Диапазон температур: от -2 до 8 °C
- Холодильная мощность: 0,565 кВт
- Индекс энергоэффективности: 86,3
- Потребление электроэнергии:
 - 5,8 кВт/сутки
 - 2117 кВт/год

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 8 °C
Объем	260 л
Расположение агрегата	сбоку
Количество дверей	2
Напряжение	220 В
Мощность	0.546 кВт
Ширина	1450 мм
Глубина	780 мм
Высота	810 мм
Вес (без упаковки)	от 105 до 130 кг
Страна производства	Италия

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.