

Описание товара Шкаф для мяса CASO DryAged

Master 63



Описание

Шкаф для мяса **CASO DryAged Master 63** предназначен для охлаждения и вызревания мяса и колбас на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, а также в частных домах и квартирах. Модель оснащена сенсорной панелью управления, съемным контейнером для воды и замком. Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца - из стекла с ультрафиолетовым фильтром.

В комплект поставки входят 4 полки и вешалка с крючками для мяса из нержавеющей стали.

Особенности:

- Компрессорное охлаждение
- Активный вентилятор для поддержания равномерной температуры
- Качественная теплоизоляция
- Автоматическая оттайка
- Электронная регулировка температуры
- Встроенный фильтр с активированным углем
- Антибактериальная ультрафиолетовая лампа
- Установка влажности от 50 до 85%
- Выключаемое внутреннее освещение

Дополнительные характеристики:

- Шаг регулировки температуры: 1 °C
- Размеры шкафа без ручки (ШхГхВ): 395x545x875 мм

Характеристики

Напряжение	220 В
Ширина	395 мм
Глубина	585 мм
Высота	875 мм
Вес (без упаковки)	41.4 кг
Цвет	нерж.сталь
Страна производства	Германия
Температурный режим	от 2 до 14 °C
Назначение	для мяса, для колбас
Потребляемая мощность	0.06 кВт/ч
Исполнение двери	прозрачная
Режим влажности	от 50 до 85 %
Объём	63 л
Бренд	CASO

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.