

Описание товара Кондитерская витрина Eqta Gamma-2 K 1350 (RAL 1013)



Описание

- Кондитерская витрина Eqta Gamma-2 K 1350 (RAL 1013) — специализированное оборудование с холодильным режимом для выкладки изделий и блюд кондитерского производства: пирожных, тортов, эклеров, кремов и муссов.
- Комфортную эксплуатацию обеспечивают компрессорное и электронное оборудование от европейских производителей.
- Устанавливается в торговых залах супермаркетов и продмагазинов.
- Особенности модели: модель со встроенной системой охлаждения, возможна комплектация для подключения к выносному агрегату, статическая система распределения холода; три охлаждаемых яруса, верхний ярус без охлаждения – служит для демонстрации продукции; полное обзорное остекление витрины, выгнутое фронтальное стекло; электронное управление, блок- контроллер Evco EVK B21 с наружным дисплеем и кнопочным пультом; два вида оттайки – в автоматическом и ручном режиме; флуоресцентная подсветка с отдельным выключателем.
- Стандартная комплектация: емкость для сбора конденсата и талой воды – расположена в агрегатном отсеке поверхность выкладки из пищевой стали, выдвижные поддоны + 3 стеклянные полочки; окрашенная стальная облицовка корпуса + ударопрочный пластик; регулировка высоты ножек при помощи винтового механизма; термоизоляционная шторка.

Характеристики

Рабочие температуры	1...+10 °С
Страна	Россия
Способ установки	напольный
Тип агрегата	Встроенный

Напряжение	220 В
Тип охлаждения	Гравитационное (Статическое)
Полезный объем	0.52 м3
Площадь экспозиции	1.8 м2
Глубина выкладки	760 мм
Высота, мм	1400 мм
Длина, мм	1350 мм
Ширина, мм	890 мм

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.