

Описание товара Витрина тепловая Kocateq

DH150EW



Описание

Тепловая витрина **Kocateq DH150EW** предназначена для демонстрации и поддержания картофеля фри, гамбургеров и прочих блюд в горячем виде на предприятиях общественного питания и торговли. Емкости выполнены из теплопроводящего сплава алюминия, конструкция - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Система автоматического поддержания уровня влажности
- Термометры
- 2 емкости с сетчатыми вкладышами верхнего отделения
- 2 секции нижнего отделения:
 - Правая для картофеля фри открыта с 2 сторон и состоит из ванны с дренажной поверхностью для хранения нерасфасованных обжаренных продуктов и структуры для хранения расфасованных в бумажные пакеты
 - Левая для гамбургеров закрыта с 2 сторон откидными шторками и оснащена регулируемыми по ширине каналами (максимум 5) для подачи собранных гамбургеров с кухни в направлении раздачи
- Откидывающиеся прозрачные дверцы с 2 сторон
- Уклон каналов в сторону раздачи облегчает подачу
- На торце специальные трубчатые держатели
- Подключение к водопроводной сети и канализации
- Съемные направляющие
- Установка витрины на специальную раму-стенд с технологическими полостями для скрытой подводки электричества
- Подсветка лампами накаливания

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Нагревательный элемент верхнего отделения: 5х 0,5 кВт
 - Нагревательный элемент нижнего отделения для секции фри: 3х 0,5 кВт
 - Нагревательный элемент нижнего отделения для секции гамбургеров: 2х 0,5 кВт
 - ТЭНы: 2х 0,6 кВт
 - Лампы накаливания: 12х 0,06 кВт
- Размер подноса: 2х 660х460х30 мм

Характеристики

Установка	настольная
Назначение	для готовых блюд
Температурный режим	от 30 до 110 °С
Напряжение	380 В
Мощность	4.2 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	750 мм
Высота	840 мм
Вес (с упаковкой)	117 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.