

Описание товара Стол для пиццы POLAIR

TM2pizza20-G



Описание

Холодильный стол для пиццы **POLAIR TM2pizza20-G** серии Grande предназначен для раскатки теста, хранения продуктов и обработки ингредиентов для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания и торговли. Цельнозаливные корпус и двери изготовлены из стали и обеспечивают механическую прочность, термоизоляцию, герметичность и долговечность стола. Оборудование рассчитано на работу при температуре окружающей среды до 43 °С.

Уникальная программа по расчету столов с выдвижными ящиками (более 5000 различных сочетаний).

Особенности:

- Автоматическая оттайка испарителя с системой испарения конденсата
- Тип охлаждения: динамическое
- Терморегулятор: электронный блок
- Двухъярусный агрегат, полностью выдвигаемый для обслуживания
- Хладагент: R134a
- Эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие максимальную герметизацию
- Класс защиты: IP24
- Регулировка ножек по высоте

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 0,35 кВт
- Допустимая нагрузка на полку: 30 кг
- Толщина стенки корпуса: 43 мм
- Толщина столешницы: 40 мм

- Высота борта: 150 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Изготовление отсеков с выдвижными ящиками вместо дверей с размерами:
 - 2 ящика: 415x516x339 мм
 - 3 ящика: 415x516x224 мм
 - 2 ящика: 415x516x224 мм + 415x516x454 мм

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 10 °С
Объем	270 л
Рабочая поверхность	гранит
Расположение агрегата	сбоку
Количество дверей	1
Количество ящиков	2
Напряжение	220 В
Мощность	0.35 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	605 мм
Высота	от 850 до 1000 мм
Вес (без упаковки)	160 кг
Ширина (в упаковке)	1310 мм
Глубина (в упаковке)	815 мм
Высота (в упаковке)	1070 мм
Вес (с упаковкой)	200 кг
Страна производства	Россия

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.