

Описание товара Стол для пиццы Apach Chef Line

LTPZ1111TUD32



Описание

Стол для пиццы **Chef Line LTPZ1111TUD32** 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, столешница - из гранита.

В комплект поставки входят холодильная витрина-надстройка GN 1/4 и 16 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: C
- Класс энергоэффективности: F

Дополнительные характеристики:

- Диапазон температур:
 - от -2 до 8 °C
 - от 2 до 10 °C
- Холодильная мощность: 0,565 кВт
- Индекс энергоэффективности: 85,5
- Потребление электроэнергии:
 - 7,3 кВт/сутки
 - 2665 кВт/год

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 10 °C
Объем	520 л
Рабочая поверхность	гранит
Расположение агрегата	сбоку
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/4
Количество дверей	4
Напряжение	220 В
Мощность	0.546 кВт
Ширина	2560 мм
Глубина	800 мм
Высота	от 1040 до 1525 мм
Вес (без упаковки)	от 375 до 385 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.