

Описание товара Стол холодильный для пиццы

Empero EMP.200.70.01-PS



Описание

Холодильный стол **Empero EMP.200.70.01-PS** предназначен для хранения скоро портящихся полуфабрикатов из мяса, рыбы и других ингредиентов для приготовления пиццы на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена расположенным сбоку-справа агрегатным отсеком, столешницей с коробом для установки гастроемкостей с крышкой, 3 холодильными камерами с распашными дверцами, цифровой панелью управления и регулируемым по высоте ножками. Корпус, агрегат и ножки выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Внимание! Гастроемкости в комплект не входят.

Особенности:

- Встроенный компрессор
- Вентилируемое охлаждение
- Автоматическое испарение конденсата при оттайке
- Испаритель с медной трубкой и алюминиевыми рёбрами
- Хладагент – R290
- Двери глухие, самозакрывающимися при 45°
- Регулируемая по высоте полка-решётка с пластиковым покрытием в каждой секции
- Стол оснащен изоляцией полиуретана высокой плотности 40кг/м3 без CFC и HCFC

Дополнительные характеристики:

- Максимальная рабочая температура агрегата: 43 °С
- Глубина гастроемкост: 100 мм
- Толщина изоляции: 48 мм
- Плотность полиуретана: 40 кг/м3

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.18 кВт
Ширина	2000 мм
Глубина	700 мм
Высота	от 850 до 1050 мм
Вес (без упаковки)	178 кг
Страна производства	Турция
Температурный режим	от 0 до 5 °С
Назначение	для пиццы
Объем	500 л
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Количество дверей	3
Тип дверей	распашные
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/4
Вместимость гастроемкостей в салат-баре	10
Салат-бар	Да
Расположение агрегата	сбоку
Старая цена	255710
Бренд	Empero

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.