

Описание товара Шеф-база Turbo air KUC-15-4



Описание

Шеф-база **Turbo air KUC15-4** состоит из рабочей поверхности, на которой можно раскатывать тесто и обрабатывать ингредиенты для приготовления блюд, и камеры, предназначенной для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена полиуретановой теплоизоляцией высокой плотности и увеличенной, более сбалансированной (CFC free) системой охлаждения. Столешница шеф-базы изготовлена из цельного куска нержавеющей стали, корпус и ящики также из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 24 гастроемкости GN 1/4 глубиной 150 мм.

Особенности:

- Мощный испаритель и конденсатор
- Функция фронтальной вентиляции
- Электронное управление
- Динамический тип охлаждения
- Тип хладагента: R-134A / R-404A

Дополнительные характеристики:

- Нагрузка:
 - На столешницу: до 540 кг
 - На ящики: от 70 до 110 кг
- Температура окружающей среды: 45 °C

Опции (заказываются отдельно):

- Самоочищающийся конденсатор

- Ящик с дном

Характеристики

Расположение агрегата	сбоку
Температурный режим	от 1 до 7 °С
Объем	260 л
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Гастронормированный	Да
Количество ящиков	4
Столешница	без борта
Напряжение	220 В
Мощность	0.245 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	700 мм
Высота	595 мм
Вес (без упаковки)	125 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.