

Описание товара Станция для фасовки картофеля фри TTM STF-100



Описание

Станция для хранения и фасовки картофеля фри **TTM STF-100** предназначена для поддержания картофеля в теплом состоянии при помощи керамического нагревающего элемента сверху и подогрева ванны снизу на предприятиях общественного питания. Корпус изготовлен из нержавеющей стали и обладает высокой износостойкостью, отдельные элементы станции, контактирующие с пищевым продуктом, изготовлены из коррозионно-стойкой стали AISI 304.

В комплект поставки входят перфорированная ёмкость для хранения картофеля, отсеки для хранения упаковки и навесная емкость для хранения инвентаря. Гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Функциональная часть станции состоит из зон хранения и фасовки
- Поперечный разделитель позволяет хранить в емкости два вида продуктов
- В нижней части станции имеется ниша с двумя распашными дверьми
- В передней части станции расположена ниша под гастроемкости GN 1/6 и 2 GN 1/3
- Зона фасовки состоит из съемного основания и решетки для размещения готовых продуктов, расфасованных в пакеты
- Станция комбинируется с фритюрницами, которые можно расположить справа или слева от нее
- Остатки фритюра свободно стекают через перфорацию, в результате чего продукт не намокает и не пропитывается маслом

Дополнительные характеристики:

- Время хранения: не более 20 мин.
- Габариты в упаковке: 1550x1050x750 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	напольная
Напряжение	220 В
Мощность	2 кВт
Ширина	1000 мм
Глубина	700 мм
Высота	1500 мм
Вес (без упаковки)	95 кг
Страна-производитель	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.