

Описание товара Стол для пиццы Пищевые Технологии СХЭП-П-14/7



Описание

Стол для пиццы **Пищевые технологии СХЭП-П-14/7** используется на предприятиях общественного питания и торговли для раскатки теста и обработки ингредиентов, используемых для приготовления пиццы, салатов и других блюд, а также для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков. Модель оснащена 2 полками, 4 направляющими для полками, дверьми с магнитным уплотнителем и регулируемыми ножками. Стол совмещает в себе рабочую поверхность и охлаждаемый объем, что значительно упрощает работу повара, так как все необходимые компоненты всегда находятся под рукой.

Особенности:

- Воздухоохладитель с вентилятором
- Хладагент: R134a

Дополнительные характеристики:

- Суточное энергопотребление: 4,5 кВт*ч/сутки
- Площадь столешницы: 0,67 м²
- Площадь полки: 0,18 м²
- Объем холодильной камеры: 0,35 м³
- □Высота столешницы: 840 мм
- Максимальная глубина гостроемкости: 150 мм
- Температура окружающей среды: от 12 до 25 °C
- Влажность окружающей среды: от 40 до 70%
- Вес хладагента: 0,5 кг

Характеристики

Назначение	для пиццы
Температурный режим	от -2 до 10 °С
Тип дверей	распашные
Салат-бар	Да
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Расположение агрегата	сбоку
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/6
Вместимость гастроемкостей в салат-баре	8
Количество дверей	2
Напряжение	220 В
Ширина	1400 мм
Глубина	700 мм
Высота	995 мм
Вес (без упаковки)	125 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.