

Описание товара Стол для пиццы Italfrost СШС-0,2 GN-1400 NRGBS



Описание

- Стол для пиццы Italfrost СШС-0,2 GN-1400 NRGBS — прогрессивная «станция пиццайолла» с рабочей поверхностью из натурального гранита — тесто не прилипает, пиццу легко насаживать на лопатку.
- Столешница постоянно находится в охлажденном состоянии, что необходимо для качественного технологического процесса топпингования.
- Стол, оснащенный двумя распашными дверцами, отдельные охлаждаемые отсеки позволяют хранение достаточного объема скоропортящихся продуктов/готовой начинки для пиццы.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 430, задняя стенка из оцинкованной стали.
- Компактность конструкции делает представленную модель оптимальным вариантом для установки в пиццериях, суши-барах, ресторанах с ограниченной производственной площадью.
- Напряжение 220В.
- Особенности модели СШС-0,2 GN-1400 NRGBS: среднетемпературный режим — 0 - +7°C; хладагент R404a; динамическое (вентилируемое) охлаждение; автоматическая оттайка; общий объем — 272л; полезный объем — 220л; материал рабочей поверхности — гранит; 2 распашные двери с доводчиками; 2 секции под гастроемкости GN 1/1; направляющие для полок, 2 полки-решетки; двери и корпус с ППУ-заливкой; холодопроизводительность — 450 Вт; расход эл. энергии — 3,3 кВт.

Характеристики

Вес, кг	184 кг
Рабочие температуры	0...+7 °C
Страна	Россия

Исполнение двери	глухая
Полезный объем	220 л
Напряжение	220 В
Материал рабочей поверхности	гранит
Количество полок	2 шт.
Марка стали	AISI 430
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Наличие бортика	есть
Тип стола	Стол для пиццы
Количество дверей	2 шт
Потребляемая электроэнергия	3.3 кВт/сутки
Высота в упаковке	1150 мм
Длина в упаковке	1540 мм
Ширина в упаковке	910 мм
Высота, мм	837 мм
Длина, мм	1393 мм
Ширина, мм	700 мм

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.