

Коммерческое предложение от 14.04.2025

Наименование товара: Саладетта HappyChef TC GS 3-CBR-3

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/saladetty/_happychef_tc_gs_3_cbr_3



Описание

Саладетта **HappyChef TC GS 3-CBR-3** используется в составе линий раздачи, а также как отдельностоящее оборудование на предприятиях общественного питания и торговли для обработки ингредиентов, используемых для приготовления салатов, охлаждения и кратковременного хранения продуктов. Рабочая камера позволяет использовать gastronormности GN 1/1 вместо полок. Модель оснащена съемной холодильной кассетой, моющим фильтром и гастронормированным лотком. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430, усиленная столешница - из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Особенности:

- Быстросъемные модули: легкое обслуживание и замена элементов
- Регулируемые по высоте опоры: компенсация неровностей пола
- Полностью разборная конструкция
- Возможность использования при повышенной температуре окружающей среды
- Вместимость лотка: GN 1/6, GN 1/3 (горизонтально) или GN 1/9

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.37 кВт
Ширина	1260 мм
Глубина	700 мм
Высота	850 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Вес (с упаковкой)	165 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 2 до 12 °С
Назначение	для салатов
Объем	360 л
Ширина (в упаковке)	1325 мм
Глубина (в упаковке)	835 мм
Высота (в упаковке)	1180 мм
Рабочая поверхность	нерж. сталь
Тип гастроемкости для салат-бара	GN 1/6
Вместимость гастроемкостей в салат-баре	7
Салат-бар	Да
Количество ящиков	6
Расположение агрегата	посередине
Старая цена	314747
Бренд	HappyChef

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.