

Холодильный шкаф POLAIR
CS107-Meat Тип 2



(Цена со склада в г.Москва)

389 620 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф холодильный специализированный Polair CS107-Meat Тип 2 предназначен для ресторанов, стейк-хаусов, мясных бутиков, специализированных секций и магазинов, где так важно предложить гостям и покупателям отрубы высокого качества по выгодной цене. Приготовить стейки насыщенных вкуса и аромата, в том числе, столь популярные сейчас, Dry Aged. Правильно организовать внутреннее пространство шкафов позволяют 4 перфорированные полки из нержавеющей стали. Встроенный увлажнитель (шкафы необходимо подключить к системе подачи воды с обязательной водоочисткой, а также, к централизованной канализации) и UV-лампа для обеззараживания воздуха входят

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	23335
Производитель	POLAIR (Полаир)
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °C	-2...+30
Напряжение, в	220
Ширина, мм	697
Глубина, мм	1005
Высота, мм	1960
Внутренний объем, л	700
Охлаждение	динамическое
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Внутренняя обшивка	нержавеющая сталь
Расположение агрегата	верхнее
Количество дверей	1
Исполнение двери	глухая
Количество полок	4
Энергопотребление, кВт/сутки	8
Цвет	нержавеющая сталь
Управление	электронный блок
Световое канапе	нет
Хладагент	R 134A
Клапан Шредера	есть
Тип оттайки	автоматическая, при помощи ТЭНов, с системой испарения конденсата
Тип двери	распашная
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	155
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	790x1080x2125
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Код производителя	1001226d
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

в комплект поставки.	Характеристики
Корпус цельнозаливной Толщина стенки корпуса: 43 мм Условия окружающей среды: до +40 °С Педаль UV-лампа Регулировка уровня влажности (диапазон): от 60 до 95 %	